



»Rancio« V.D.N.

Danjou-Banessy

»Rancio«, spanisch für »ranzig«. Kein freundlicher Begriff für einen Wein und doch anerkannte Bezeichnung für einen regional verwurzelten Typus von Wein, den man bewußt dem zerstörerischen Einfluß von Zeit und Klima aussetzt, um einen sogenannten Vin Doux Naturel (VDN) eines ganz bestimmten, im südfranzösischen Roussillon in Banyuls, Rivesaltes und Maury, aber auch an der südlichen Rhone in Rasteau sehr geschätzten Stiles, dem wertvollen, weil zeitintensiven »Rancio«, herzustellen, das Unmodischste, Vergessenste und Regionalste, was Wein im Einerlei des globalen Weinsees sein kann.

Um einen Rancio wie dieses 20 Jahre alte rare Weltklasse-Exemplar der Brüder Sebastien und Benoit Danjou zu produzieren, erntet man Grenache, die hier im Roussillon auf schwarzen Schieferböden steht, die wie eine Kohleabraumhalde aussehen, extrem reif, vergärt sie bis zum gewünschten Zuckergehalt und stoppt dann, wie im Portwein, die Gärung mit zertifiziert reinem Alkohol. Der Zucker bleibt erhalten, die Gärung ist zu Ende, der Alkohol liegt bei 16-20 Vol %.

Diesen Grundwein füllt man in Glasballons, die man dann über Jahre hinweg im Freien stehen läßt. Man setzt sie also gezielt Hitze und Kälte aus und »zerstört« so den Wein bewußt: Zeit und Klima beschleunigen die Oxidation, wobei der Alkohol die Entwicklung von Essigsäurebakterien verhindert, Wetter und Zeit aber die Bildung aromatischer Aldehyde und Acetale, sowie anderer komplexer Aromastoffe, begünstigen. Nach ein paar Jahren füllt man die Glasballons in Holzfässer und reift dort den Wein zu finaler Harmonie heran. Es entsteht eine spannend tiefgründige, enorm breite, im Wein total ungewohnte Aromenpalette, die an geröstete Nüsse, an Liebstöckel, getrocknete Sommerkräuter, reife und getrocknete Pflaumen, an Rumtopf und noch warmen Karamell und reife Butter erinnert. Untrügliche Spuren der Zeit im Wein. Wie in altem Port oder Madeira. Faszinierend vielfältig, sprachlich eine Herausforderung, intellektuell pures Vergnügen und sinnlich ungewohnter, aber nachhaltiger Genuß, der zu Gedanken über Zeit und Raum animiert, über Vergänglichkeit und Wiederkehr, über das Sein an sich und die eigene Rolle im Dasein. Rancio, ranzig süßer Rotwein im unaufhaltsamen Lauf der Zeit.

Alkohol: 15 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030

Restzucker: ca. 60 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Schiefer

Besonderes: zertifiziert Ecocert®, nicht ausgewiesen | minimale Schwefelung

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,65

0,75l

FRO00109



www.weinhalle.de