VdF blanc »Mauzac Maceration«

Domaine de Brin

Die weiße Rebsorte Mauzac spielt in den berühmten Schaumweinen von Limoux im Corbières eine tragende Rolle. Ihre Blüte aber erlebt sie in der Appellation Gaillac im französischen Südwesten. Dort gedeiht sie auf idealen Kalkböden, wo sie eine charakteristische Aromatik entwickelt, die an getrocknete Apfelschalen erinnert. Wenn man ihre Trauben etwas früher als vollreif liest, entwickelt sie rasante Frische im Duft in einer leicht rau und herb wirkenden Rustikalität auf der Zunge, die ihr unheimlich gut steht und sie zu einem äußerst schmackhaften, aromatisch intensiven und von rassiger Frische durchzogenen Weißwein macht. Ob ihrer dicken Beerenschale eignet sich die Rebsorte vorzüglich für die Vergärung und Mazeration auf der Maische, also den Beerenschalen, weshalb sie großartige Orangeweine wie diesen hervorbringt. Damien Bonnet hat dazu ihre Beeren von Hand vom Stielgerüst der Trauben entfernt und über 15 Tage auf der Maische vergoren. Nach dem Abzug der Beerenschalen reifte der verbliebene Wein 12 Monate auf der Vollhefe in einer 1000l-Steingut-Amphore, die Stil und Charakter des Weines nicht beeinflußt. Entsprechend intensiv duftet er nach reifem Apfel und frisch gezapftem obergärigem Bier, typisch für maischevergorenen Weißwein. Anregend herb, dicht und konzentriert im Mundgefühl, phenolisch stumpf und matt durch die Gerbstoffe aus den Beerenschalen, aber auch enorm lang im Nachklang und ungewöhnlich präzise in der Wirkung auf der Zunge. Da weiß einer, wie es geht. Sehr spannend in seiner herb frischen Stilistik, naturtrüb direkt aus der Amphore abgefüllt, ohne Schönung, ohne Filtration. Ungewohnt für die Schmecker von gestern, die Normalität im Wein von Morgen. Der Idealpartner proteindominierter Gerichte.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: naturtrüber Naturwein | maischevergoren in Steingut-Amphore | minimal geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,3

0,75l
FLA20600

K&U
www.weinhalle.de