



»Nitchivo« Rouge IGP Coteaux de Verdon Domaine Myrko Tepus

»Nitchivo« ist russisch für »nichts«. Myrko Tepus hat eine russische Lebensgefährtin, seine Eltern sind aus dem früheren Jugoslawien nach Frankreich ausgewandert, sein Vater spricht Russisch und hat es auch ihm beigebracht. Für diese Verbindung in seine Vergangenheit steht dieser Wein, der aber auch deswegen »Nichts« heißt, weil die Rebsorte, aus der ihn Myrko reinsortig gekellert hat, lange in Frankreich »nichts« galt: Carignan. Die große alte rote Rebsorte des Mittelmeerraums gilt als perfekt adaptiert an die Herausforderungen der Klimakrise. Trotzdem erfährt sie erst seit zehn Jahren die Würdigung, die sie verdient. Myrko Tepus interpretiert sie provokant delikate. Überraschend transparent in der Farbe, eher leicht als konzentriert, zeigt sich »Nitchivo« im Glas minimal geschwefelt, ätherisch delikate, raffiniert kühl im Duft, durchzogen von frisch gemahlenem weißen Pfeffer. Mutig zart hat er ihn extrahiert, der Farbe entsprechend. Im Mundgefühl sinnlich »schön«, an hochkarätigen Pinot Noir erinnernd. Trotzdem atmet die Würze der Provence aus dem Glas. Feinkörnig präsen- te Gerbstoffe rufen nach entsprechender Speisebegleitung. Hauchzart spröde, aber so flüssig, so fein, so durchdringend und fest, daß der Wein einfach Spaß macht im Trunk. Zart und kraftvoll zugleich, sinnlich und intensiv in raffiniert hochwertiger Gerbstoffkonsistenz. Hat das Erdige und Kernige der Carignan, wirkt durch die sensible Extraktion und den langen Ausbau auf der Feinhefe aber ungewöhnlich nobel feinverwoben und souverän in der Weinbereitung. Sie schafft es, die Herausforderungen der Natur bemerkenswert sensibel in mutig eigenständigen Charakter zu übersetzen. »Nitchivo« braucht Erfahrung und Sinnlichkeit, um ihn so erleben zu können, wie Myrko ihn gedacht hat.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | keine
öologischen Zusätzen | ungeschönt |
unfiltriert | minimal im Schwefel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,5

0,75l
FPR19603



www.weinhalle.de