



## »Reflet D'Ame« rouge VDF

Domaine Terres de Roa

Das aufregende an der Loire-Appellation Saint-Pourçain in der Auvergne sind ihre zwei Bodentypen, die zwei grundsätzlich verschiedene Wein-Charaktere hervorbringen: Hier Sand, dort Granit - hier saftige Frucht, dort tiefgründig weiche mineralische Würze. Reflet d' Ame, Spiegelbild der Seele. So nennt Biodynamik-Winzerin Loren Tisserand ihren Pinot Noir, den sie, weil reinsortig, nur als Vin de France verkaufen darf, ohne Angabe der Rebsorte also. Eine dunkel getönte Seele, denn die Rebstöcke stehen hier auf Granit und so wirft dieser Pinot Noir in Duft und Geschmack alles über den Haufen, was man bis dahin mit der Rebsorte verband. Sie steht fast überall auf der Welt auf meist mehr oder weniger vom Kalk geprägten Böden. Hier verleiht ihr der vulkanische Granit der Auvergne nicht nur dunkel getönte Farbintensität, sondern auch ein unerwartet kühles Bukett, das rauchig, ja fast speckig wirkt und an Gamay oder Syrah erinnert. Spannend, wie der saure Granit die Rebsorte so ganz anders zum Klingen bringt! Auf der Zunge weich und zupackend salzig in der Wirkung, kraftvoll würzig und körperreich im Aroma herbstlicher Kartoffelfeuer. Im Mundgefühl samtig präsente Gerbstoffdichte, die in dunkelwürzigem, an Lorbeer und Wacholder erinnerndem Hauch am Gaumen ausklingt und dem Wein ein ganz eigenes, exotisches Profil verleiht. Spontan vergoren im großen Holzfaß, ohne Eingriffe und Zusatzstoffe mit nur minimalem Schwefel auf Flasche gebracht - mutig unberührt in Szene gesetzter Natur-Pinot Noir, der so beeindruckend wirkt, wie er auf seine Art einmalig ist. Ein ganz besonderes Pinot-Erlebnis.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2026  
Restzucker: 0,3 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Granit  
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert | Naturwein  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Diam 5  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,45

0,75l  
FLR20101



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)