



»Gamay's« VdPays d'Urfé

La Madone

Biodynamik-Winzer Gilles Bonnefoy gilt nicht umsonst als Meister seines Faches. Hier kombiniert er den weiß abgepreßten Saft der klassischen Beaujolais Rebsorte »Gamay noir« mit dem roten, aus Maischegärung stammenden Saft der lokalen Rebsorte »Gamay de Bouze«, die eine seltene Teinturier-Traube ist, deren Fleisch Farbe abgibt, und zwar intensive, weil sie rotfleischig ist. Eine sogenannte Färbetraube, wie sie früher häufig verwendet wurde, um Rotweinen, vor allem in Burgund, mehr Farbdichte zu verleihen.

Diese doch ziemlich exotische, in der abgeschiedenen Loire-Appellation der Côtes du Forez aber durchaus übliche Kombination, liefert aus traditioneller Maischegärung einen ganz auf Frucht und Duft gesetzten Rotwein, der die saftige Fülle des Gamay de Bouze im Mundgefühl mit der fruchtigen Duftigkeit des Gamay Noir verbindet. Das ist kein dichter, molliger Rotwein für kalte Nächte, sondern ein zarter, fast zerbrechlicher Rotwein für die Übergangszeit, der kühle Frische mit weicher Fülle zu verbinden weiß, ohne warm zu wirken oder gar dick und dicht zu sein. Für uns der ideale Begleiter zu einer Küche, die dem Sommer noch nachhängt, aber schon herbstliche Elemente auf den Teller bringt. Er begleitet z. B. alles vom Grill vortrefflich, harmoniert aber auch zu gemütlich herbstlichen Vorspeisen, zum Buffet, zum späten Brunch oder zu bereits eindeutig herbstlich inspirierter Gemüseküche wie Aufläufen etc.. Kein Rotwein von der Stange, gewiß, aber wir finden seinen zarten, ungeschminkt natürlichen Charakter einfach hinreißend »schön«. Mal was ganz anderes ...

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Basalt vulkanisch

Besonderes: Minimal geschwefelt |

Unfiltriert | Naturwein | Leicht gekühlt servieren

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,42

0,75l

FLR22802



www.weinhalle.de