



»Un de ces jours« AOP Hautes-Alpes

Domaine Petit Aout

Alpenwein. Spannendes Thema in Sachen stilistischer Vielfalt. Findet man hier doch noch unbekannte, vergessene Rebsorten, die sich an die harten Wachstumsbedingungen vor Ort adaptiert haben und dies in so eigenwilligem wie eigensinnigem Charakter dokumentieren. Espanenc zum Beispiel. Vermutlich sehr alte, vom Aussterben bedrohte rote Rebsorte der Alpen, die Yann de Agostini auf seiner Domaine du Petit Aout im Tal der Durance in den Westalpen als einziger wieder produziert. 2014 gepflanzt, hier der erste und einzige Rotwein dieser Rebsorte weltweit.

Alpenwein. Steile Hänge, winzige Terrassen mit kurzer Licht-, Wärme- und Reifezeit für die Trauben im Schatten der Berge. Die Beerenschale im Einfluss starker Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und dem Rhythmus der Jahreszeiten. Espanenc scheint sich an diese widrigen Reifeverhältnisse über Jahrhunderte angepaßt zu haben. Ihr Rotwein ist alkoholisch leicht, ihre dünnchaligen Beeren sorgen für ein Mundgefühl, das man bis dahin nicht kannte. Ihre Gerbstoffe wirken auf den ersten Schluck ungewöhnlich weich und fast samtig an den Zungenrändern. Dann öffnet sich der Wein durch die Wärme im Mund und beginnt dezent herb und animierend spröde zu agieren. Er verändert sich von Minute zu Minute im Mund und klingt dann irgendwann pfeffrig trocken und dezent bitter am Gaumen aus. Kein Solo-Wein für den Kamin, sondern ein alpiner Speisenbegleiter zu deftiger Kost wie Wurstwaren und gereiftem Hartkäse. Eigenwillig und ungewöhnlich gut harmoniert er aber auch zu würziger Orient- und Maghreb-Küche a la Ottolenghi. Bitte nicht zu warm servieren und am besten 1-2 h vor Genuß dekantieren.

Alkohol: 11,3 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,0 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: 66 mg SO₂ total |
unfiltriert | ungeschönt | von jungen
Reben

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

pH-Wert: 3,49

0,75l

FHA22003



www.weinhalle.de