



»Violetta« Malbec (Amphore)

La Grange Tiphaine

Als die Trauben gekeltert waren und Winzerin Coralie Delecheneau die Farbe des Mostes im Tank sah, kam ihr Violetta aus Verdis La Traviata in den Sinn. Und schon hatte der Wein seinen Namen. Noch nie hatte die Rebsorte Malbec, die an der Loire auch Cot genannt wird, auf Tiphaine eine derartige Qualität gebracht. Das heiße Jahr 2018 scheint ihr gelegen zu haben. Entstanden ist ein echtes Wunder der Natur, denn die Trauben stammen von Reben, die 1890 gepflanzt wurden. Uralte knorrige, baumstammdicke Rebstöcke, denen Hitze und Trockenheit des Jahres offensichtlich keinen Stress verursachen konnten. Coralie hat den schwarzen Monster-Most nach dem Keltern staunend in eine große Amphore umgelagert, ihn dort spontan vergoren und über zwei Jahre auf der Hefe harmonisiert. Durch den basischen Ton der Amphore kommt es zu einer leichten natürlichen Entsäuerung, die dem gerbstoffbeladenen Historien-Konzentrat, zusammen mit gezielter Sauerstoffzufuhr, samtigen Schliff in dichter, an englischen Tweed erinnernder physischer Wirkung im Mundgefühl verleiht. Rotwein für die Ewigkeit, meint Coralie. »Violetta« klingt in intensiv violetten Fruchtspuren am Gaumen aus und steht so schwarzviolett im Glas, wie sie nach Veilchen duftet. Sie färbt Tischdecken und Wohnzimmerteppiche nachhaltig und macht die Zähne blau. Letzteres geht immerhin durch Zähneputzen wieder weg.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2030+

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Amphore

Boden: Silex | Feuerstein

Besonderes: Amphorenausbau |

ungeschönt | unfiltriert | keine

Zusatzstoffe | freie SO₂ < 20 mg/l |

Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,45

0,75l

FLW18412



www.weinhalle.de