



»Constellations« sec

Mamaruta

Naturwein. Weil naturtrüb darf dieser Wein auch in Frankreich nur als unterste Kategorie »Vin de France« verkauft werden, ohne Jahrgang (2020) und Rebsorte. Mediterraner Charakter durch und durch, von der milden Säure bis zum wilden Bukett eine spannend ungeschminkte Konstellation...

... von drei typischen weißen Rebsorten des Midi. 70 % Macabeu. Sorgt für straffe, deftig präsente Mineralität, salzig im Finish, stoffig im Nachklang, gelbfruchtig im Aroma. 15% Carignan Blanc. Fast ausgestorben, weil über Jahrzehnte als Massenträger diffamiert, von der EU dann aus den Weinbergen subventioniert; gilt heute als wertvollste Antwort auf die Klimakrise im mediterranen Raum und erlebt deshalb ihre verdiente Renaissance. 15% Grenache Gris. Nicht minder vergessen im Einheitsbrei jener Rebsorteneinfalt, die längst auch den Süden Frankreichs verunstaltet; weiche Fülle, samtige Wärme, die Kraft im Hintergrund. Die natürliche Reduktion des biologischen Anbaus wird hier exemplarisch riech- und schmeckbar, erkennbar am Hauch von Chinaböllern im Duft. Im Mund knochentrocken und hefig komplex, weich und mundfüllend sahnig in der Wirkung. Fordernd weil ungewohnt. Kein banaler Schnellschuß für den Durst, sondern aufregender Naturwein, der den Blick auf neue Horizonte im Wein lenkt.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: ungeschwefelt SO₂ < 10 mg/l | Naturwein | Naturtrüb, weil ungeschönt und unfiltriert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,13

0,75l

FLA20713



www.weinhalle.de