



»Coup de Foudre« IGP Pays D´Aude

Cazaban, Domaine de

Coup de Foudre. Übersetzt: Liebe auf den ersten Blick. Ein weißer Lichtblick im roten Midi. Einen derart attraktiven Weißwein muß man dort mit der Lupe suchen. Er entsteht auf zwei Parzellen, einer ton- und kalkhaltigen in der Nähe der Domaine und einer steilen, nur mit Pferd zu bearbeitenden, auf den Schieferböden der naheliegenden Montagne Noir in 400 m Höhe. Aus den beiden Extremen entsteht ein Weißwein, der tatsächlich Liebe auf den ersten Blick war.

Vier typisch mediterrane weiße Rebsorten prägen seinen Charakter: Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne und Vermentino. Ihnen hat man noch vor ein paar Jahren nachgesagt, müde und langweilige Weine hervorzubringen, was durchaus gestimmt hat, damals, als der konventionelle Weinbau noch unangefochten war und der Bioweinbau ein trauriges Dasein in der Nische fristete. Doch Coup de Foudres ist ein Weißwein, der einen packt. Aromatisch wirkt er zunächst verhalten und leise. Er braucht Luft, um sich zu entfalten. Dann beginnt er ungewöhnlich breit und reichhaltig zu duften und man entdeckt zupackende Frische im Bukett, die an nassen Stein erinnert, an einen Tag am stürmischen Meer. Im Mund entfaltet er Fülle ohne breit zu sein. Gelbfruchtig, aber auch weißblütig strahlend, trotz Fülle und Körper. Er schmeckt nach weit mehr, als er im Duft verspricht. Er wurde ja auch spontan vergoren und in großen alten Fuderfässern aus dem Elsaß ausgebaut. Die Hefe dominiert also seine cremige Struktur im Mund, die salzig wirkt, weil gesunder Boden die Trauben gut mit Nährstoffen versorgen konnte. Dieses sogenannte Mikrobiom des Bodens, das die Wissenschaft gerade erst zu erahnen beginnt, scheint den großen Unterschied auszumachen zwischen biologisch und konventionell bewirtschafteten Böden. Hier ist es zu erahnen. Salzig, straff fokussiert, hocharomatisch, mehr Gefühl als Geschmack, mundfüllend, raffiniert frisch. Erleben Sie lebendigen Boden in einem Weißwein, der keinerlei Eingriffe moderner Önologie über sich ergehen lassen mußte. Außer einer leichten Schwefelung. Natur pur.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimale Schwefelung

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3,35

0,75l

FLA22920



www.weinhalle.de