



»Roboul« Cotes du Roussillon Villages

Danjou-Banessy

Bei Benoit und Sebastien Danjou von der Domaine Danjou-Banessy im südfranzösischen Roussillon fiel er so überzeugend aus, daß Frankreichs größte und wichtigste Fachzeitschrift, die »Revue du vin de France«, sie zur »Entdeckung des Jahres« kürte. Selbst ihre Basis-Cuvée »Roboul« aus Mourvèdre, Grenache und Syrah war noch nie so saftig, harmonisch und zugänglich, wie in diesem Jahr. Als hätte die Natur zu innerer Balance aufgerufen. Benoit meint, daß die Böden im Winter ausreichend Feuchtigkeit aufnehmen konnten und daß ihre biodynamische Bewirtschaftung und ihre aufwendige Hecken- und Buschbepflanzung um die windige, im Sommer glühend heiße Parzelle inmitten der Ebene ihre Reben so gut mit Nährstoffen und Wasser zu versorgen verstanden, daß sich der Wein von der Hitze und Trockenheit des Sommers unbeeindruckt zeigt. Er wirkt dunkler als üblich und frischer, konzentrierter und geschmeidiger, dabei ungemein saftig und rund im Mund, irgendwie schwebend zart auf der Zunge und dicht und erfrischend kühl und seidig in der Wirkung. Im Duft verhalten ätherisch, am Gaumen griffig und persistent in fein verwobener Gerbstoffqualität, wie sie auch den Danjous nicht jedes Jahr gelingt. Benoit hat den Jahrgang besonders schonend und respektvoll umgesetzt im Keller. Minimale Schwefelung, keine Eingriffe, keine Schönung, keine Filtration. Ausbau im großen Holzfaß, lange Reife auf der Vollhefe. Ein selbstbewußt souveräner Rotwein, wohltuend entspannt und anspruchsvoll beruhigend.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert | ungeschönt | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,69

0,75l

FRO22100



www.weinhalle.de