



## »Haut Brissan« Vin de Table

### Saladin

Reinsortige Grenache. Das ist an der Ardèche seitens der französischen Weinoffiziellen nicht vorgesehen. Sie schreiben, um der schnellen Oxidation der Rebsorte Grenache vorzubeugen, gesetzlich Cuvées mit anderen, reduktiv wirkenden Rebsorten vor. Solche Cuvées machen qualitativ Sinn. Doch wer derart gesunde Trauben erntet wie die beiden Saladin-Schwestern, und diese dann auch noch so sorgfältig und schonend verarbeitet wie sie, der kann reinsortige Grenache präsentieren, die das wahre Gesicht dieser großen Rebsorte des Südens zeigt, ohne von Oxidation bedroht zu sein. Trotzdem müssen die beiden ihre beeindruckend charaktervolle Version der Rebsorte als Tafelwein deklarieren, der untersten Qualitätsstufe in Frankreich.

Alkohol: 13,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: 0,4 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Ecocert® zertifiziert, aber nicht deklariert. Minimal geschwefelt.  
Ungeschönt, unfiltriert. Naturwein.  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,6

0,75l  
FRH20035

»Haut Brisan« ist Grenache rarer Perfektion. Von Marie-Laurenceim Keller durch gekonnte Vergärung auf Stiel und Stengel nicht nur vor Oxidation und Verderb so geschützt, daß sie auf Schwefel weitgehend verzichten kann, sondern auch in Struktur und Konsistenz so unterstützt, daß der Wein wie großer Burgunder transparent den Mund füllt, in der unverkennbare Würze des Südens, den Grenache, wie kein andere Rebsorte, unverwechselbar reflektiert. Bei den Saladin-Schwestern tut sie das ohne die alkoholische Schwere, die sie oft müde erscheinen läßt und heiß und plump am Gaumen macht.

Hier fällt sie ätherisch aus und unheimlich attraktiv in einem dichten, samtigen Mundgefühl, das in grober Masche aber feinem Korn, typisch für die Rebsorte, den Mund mit warmer, opulenter Würze füllt, die spontan und sehnsüchtig Erinnerungen an warme Abende im Süden auslöst. Weißer Pfeffer, samtige Struktur, seidiges Mundgefühl, dichte Packung feinsten Gerbstoffe. Von einem Plateau hoch über der Ardèche, der von den Einheimischen »Brissan« genannt wird. Alte Buschreben, sorgfältig von Hand gepflegt von Elisabeth und Marie-Laurence Saladin. Aufwendige Bodenbearbeitung zur Wasserhaushaltsregulierung auf einem Mistral und im Sommer extremen Temperaturen ausgesetzten Sand- und Kies-Mergel-Boden. Neben ihrer legendären Syrah »Chaveyron« der beste Wein aus dem Keller der Saladin-Schwestern. Einer der großen Grenache-Weine der südlichen Rhône. Seidig samtige Gerbstoffdichte, warm und weich, opulent und hochwertig würzig, ätherisch duftig, nicht laut wirkend, sondern sinnlich leise, aber enorm druckvoll und potent am Gaumen. Steht für das Potential der perfekt an den Klimawandel adaptierten großen Rebsorte des Südens, der meistangebauten roten Sorte der Welt, die derzeit ihre verdiente Renaissance erlebt.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)