



## »Amassa«

### Mamaruta

»Amassa«. Verwirrend helle Farbe, erstaunlich zarte Gerbstoff-Konsistenz, überraschend weich im Geschmack. Trinkseide. Winzer Marc Castanerweist sich als Meister des Naturweines. Da stinkt es nicht, da kracht es nicht im Glas, da beschlägt vor lauter Natur nicht die Brille, und doch kann Wein kaum natürlicher »gut« schmecken, als aus seiner Hand.

Eine aufregend »anders« riechende und schmeckende Cuvée aus zwei großen Rebsorten des Südens: Cinsault und Grenache. Marc Castan hat sie gemeinsam mazeriert, ohne die Stiele und Stengel der Trauben zu entfernen. Ganztraubenverarbeitung nennt man das. Dadurch entsteht eine dicke, feste Schicht an Rappen auf dem Most, die die Extraktion aus den Beerenschalen kaum noch mechanisch beeinflussbar macht. Man pumpt den Most über diese Schicht, damit sie feucht bleibt, mehr ist kaum möglich. Der Saft muß also ohne äußere Beeinflussung Farbe und Informationen aus den Beerenschale lutschen, sprich »extrahieren«. Das erklärt die relativ helle, zarte Farbe des Weines und erklärt seine sanft und weich wirkende, sich wie ein Seidentuch um die Zunge hüllende Gerbstoffstruktur. Sein Duft entfaltet das ganze Spektrum der Rebsorte Cinsault, von frisch vermahlenem weißen Pfeffer bis zu Kirsche, Veilchen und frischen Himbeeren. Zart vegetale Noten in Duft und Geschmack stammen von den Stielen und Stengeln her und verleihen dem Wein einen kühlen, erfrischend wirkenden Rahmen.

»Amassa« ist ein harmlos netter Rotwein, der die kulinarischen Bedürfnisse des Alltags vortrefflich zu begleiten versteht. Frisch, fröhlich, unkompliziert. Ein echter Freund im Glas. Obwohl Marc Castan »Amassa« nicht geschwefelt hat, er enthält nur den natürlich vorhandenen freien Schwefel von 12 mg/l, entwickelt er sich über Tage in der offenen Flasche. Der legt an der Luft erst so richtig los. Das geht nur mit kerngesundem Lesegut und einwandfreier Mikrobiologie. Beschwingt locker zu trinken, ernsthaft zu genießen. Naturwein-Vergnügen. Aufregend gut.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: ungeschwefelter

Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,5

0,75l

FLA22706



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