



Côte Roannaise »Clos de Puy«

Domaine des Pothiers

Rarer »Gamay St. Romain«, so heißt die lokale Variante der Rebsorte hier, von purem Granit. Intensiv dunkelwürzig, samtig, saftig und dicht im Mund. Balsamischer Duft entströmt ihm, Tinte, Graphit und frischer Tabak, Schlehe und Pflaume, ein Hauch Piment. Mit jeder Minute legt sein spannendes Aromenspektrum an Intensität zu. Im Mund pures Staunen. Kühler Samt breitet sich aus, Kaschmir und Mohair kommen dazu, und in der Mitte agiert feinstes Flanell in kaum wahrnehmbarer Säure, die für Rückgrat und Länge sorgt. Der Wein stammt von Romain Pairs höchster Lage auf fast 800 m Höhe. Er liegt extrem niedrig im Schwefel und hält sich eine Woche in der geöffneten Flasche. Ein Meisterwerk der Biodynamik.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Granit

Besonderes: Biodyvin® zertifiziert | nur

11 mg/l freie SO₂

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,62

0,75l

FLR21904



www.weinhalle.de