



Belle Naturelle 2018

Rosé

Wie eigentlich alle unsere Weine ist auch der Belle Naturelle Rosé durch die Kraft des Kollektivs entstanden. Der große Unterschied war diesmal allerdings der, dass wir bei seiner Konzeption nicht mitwirkten - da wir keine Ahnung davon hatten, dass er überhaupt im Werden war. Kurz: Der Belle Naturelle Rosé geht auf die Kappe unserer Mitarbeiter und wurde uns als Überraschung auf der Weihnachtsfeier 2016 eingeschickt.

Da wir immer scharf darauf sind zu erfahren, warum Weine so sind wie sie sind, haben wir sie um die Rezeptur geben und Folgendes gehört: Während der Lese wurden aus unterschiedlichsten Chargen Cabernet Sauvignon-, Zweigelt- und Pinot Noir- Trauben abgezweigt und nach einer kurzen, ein paar Stunden dauernden, Mazeration abgepresst und spontan vergoren, wobei ein kleiner Prozentsatz ganzer Cabernet-Beeren im Most belassen wurden. Nach beendeter Gärung landete der Wein in einem gebrauchten, mit einem Tondeckel verschlossenen Holzfass und blieb dort ohne weitere Eingriffe für die nächsten 6 Monate (wir bekamen zu Weihnachten eine erste Fassprobe). Danach wurde er ungefiltert gefüllt. Da uns die Idee gefiel und der Wein fantastisch schmeckte, bildet er seit damals einen festen Bestandteil unseres Sortiments.

Stil

Glasklar, erfrischend, luftig und unbeschwert: Der Belle Naturelle Rosé setzt auf Frische und Vitalität. Er möchte im Grunde nichts anderes sein als ein einladender, belebender und leicht zu trinkender Wein, der sich mit (fast) jedem Essen problemlos kombinieren lässt. Da es sich bei den Trauben allerdings genau um die gleiche Grundmaterie wie bei unseren Rotweinen handelt, wird der Trinkfluss durch Tiefe und Substanz und die rotbeerigen Aromen durch Zitrus und Kräuternoten ergänzt. Das Finale ist druckvoll, dynamisch und macht Lust auf mehr.

J FACTS

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Pinot Noir
Böden: Langenloiser Urgestein (Gföhler Gneis) und Lössauflage
Alk: 12,5% Vol.
Sre: 6,5‰
RZ: 1,7g/l
Reifepotenzial: 2023

