



Côtes du Rhône blanc »Les Chevreuilles« Remejeanne

Weißwein von der Südrhone. Fast immer eine Cuvée, denn erst über die Komponenten entsteht das stimmige Ganze. Olivier Klein hat seine Weinbereitung in den letzten Jahren konsequent schonender gemacht, die Umstellung von der biologischen auf biodynamische Bewirtschaftung beschlossen, er schwefelt nur noch minimal (wenn überhaupt), und hat so seinen angesehenen Bio-Betrieb zum Maßstab an der Südrhone gemacht.

30 % Roussanne: exotische Obstaromen und saftig milder Körper.
30 % Viognier: reife Aprikose, duftige Akzente, voluminöses Mundgefühl. 20 % Clairette: erfrischende Zitrusnoten, schwelgerischer Duft weißer Blüten, Säure für Frische und Länge am Gaumen. 10% Marsanne: potentes Reife- und Alterungsvermögen. Die finalen 10 % Bourboulenc sorgen schließlich für das getoastete Brotaroma, das viele Weißweine der Rhone irgendwie in sich tragen.

Eine Cuvée der wichtigsten weißen Rebsorten der Rhone. Lebendige Agilität mit spielerisch duftigem Charakter. Ein aromatisch belebender Weißwein, dessen milde Säure frisch wirkt, duftig und transparent, fast schwebend im Mundgefühl, trotzdem aber nachhaltig lang, cremig und saftig mild, intensiv ohne aufdringlich zu sein. Olivier Klein schafft es, seinen kleinen Weißwein, von dem es viel zu wenig gibt, weil er in den vielen kleinen Restaurants der Region im Sommer buchstäblich verdunstet, so animierend wirken zu lassen, daß man Lust auf ihn verspürt, sobald man ihn im Glas hat. Weil nur limitiert verfügbar, ist Eile geboten...

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Agriculture Biologique®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,45

0,75l
FRH23709



www.weinhalle.de