



Fitou »Le Coupe soif«

Mamaruta

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: umgeschwefelter,
unfiltrierter Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.59

0,75l
FLA23700

Naturwein. Nicht
zusätzlich geschwefelt. Naturtrüb. Nackig. Ungeschminkt. »Le
Coupe soif«, französisch
für Durstlöscher. Winzer Marc Castans fröhlich
süffiger Basisrotwein, der in den Restaurants entlang der
französischen
Mittelmeerküste während der Hochsaison buchstäblich
»verdunstet«. Ein
entwaffnend natürlicher, herzhaft süffiger Rotwein, der im
Mundgefühl nicht
trocken »bremst«, sondern saftig, trocken, kühl und frisch in
seinen beschwingt
seidigen Gerbstoffen Freude bereitet. Im Duft mehr Würze als
Frucht, die
ätherischen Kräuter des Südens, reife Beeren und Früchte.

Ein Rotwein,
der von alleine läuft, wenn man sich auf die Natur in ihm einläßt.
Serviere ihn
gut gekühlt. Dann macht er besondere Freude. Mittags oder
abends auf der
Terrasse, nachts vor dem Kamin, immer und überall.

20 %
Grenache und Carignan zusammen
gekeltert und gemeinsam vergoren, spontan auf den natürlichen
Wildhefen in Betontanks
und in Halbstückfässern. Ungewöhnlich kurze Maischestandzeit,
deshalb so
süffig, zügige Vergärung in kleinen Gärgebunden, deshalb so
fröhlich, keine
Eingriffe in die Natur, minimale Schwefelung, deshalb
so Durstlöscher. Wild und
ursprünglich, authentisch und ungeschminkt steht er im Glas. Ein
fröhlich
frecher Naturbursche, der den Weintrinker provoziert. Naturwein
eben. Aus



www.weinhalle.de

zertifizierter biodynamischer Produktion, ohne irgendeinen
Zusatzstoff
der modernen Önologie. Pures, unverfälschtes
Rotweinvergnügen für jeden Tag und
jeden Zweck und jede Zunge.