»Sur le Fil« AOP Ventoux Les Vins de Thomas

Domaine La Ferme Saint-Martin

»Sur le Fil«. Wortwörtlich heißt das »auf dem Faden/Draht«. Gemeint ist hier aber »hauchdünn«, denn der Wein besticht durch eine helle, fast transparente Farbe und geringen Gerbstoff-Gehalt. Perfekt für den Aperitif oder eine festliche Runde, ist er ein echter „Glou-Glou"-Wein, der leicht zu trinken ist, aber mit einem langen, ausdrucksstarken Abgang überrascht. Seine Reben stehen auf tiefen, fruchtbaren kalkhaltigen Kiesböden in den Ausläufern des Mont Ventoux. Seit 2012 werden sie zertifiziert biologisch bewirtschaftet. Sorgfältige Bodenbearbeitung zwischen den Rebzeilen und eine bewusste Begrünung schaffen ein nachhaltiges und lebendiges Umfeld.
Die Assemblage besteht aus 50 % Grenache, 40 % Cinsault und 10 % Syrah. Drei unterschiedliche Ansätze vereinen sich zu diesem außergewöhnlichen Wein: Ein Teil wird in »macération carbonique«, also Kohlensäuremaischung, bei niedrigen Temperaturen vergoren, um die Frische der Frucht zu bewahren. Ein kleiner Teil wird direkt gepresst, was für zusätzliche Fruchtausprägung sorgt und die Textur besonders saftig wirken lässt. Und um die besonderen Eigenschaften der besten Parzellen zu erhalten, wird der letzte Teil traditionell kurz mazeriert. Der Verzicht auf Schwefel bewahrt die Reinheit und Authentizität dieser Teile, die sich hier zu gekonnter Harmonie vereinen.

Die helle Farbe mag überraschen, doch der erste Eindruck täuscht: In der Nase entfalten sich elegante Aromen von Waldfrüchten. Am Gaumen zeigt sich der Wein weich, frisch und wunderbar geschmeidig. Mit seiner leichten Tanninstruktur und einem vollen, saftigen Mundgefühl lädt er zu einem weiteren Schluck ein. Der Abgang ist langanhaltend und klingt in den Aromen roter Beeren aus. Ein Wein, der gleichermaßen Leichtigkeit und Tiefe vereint – ideal für gesellige Stunden oder besondere Momente.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | nur 25 mg/l Gesamt-SO2 | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,39

1,5l
FRH23105M

www.weinhalle.de