»Saint Francois« blanc VdF

Domaine Myrko Tepus

Das Winzerleben kann hart sein in Zeiten der Klimakrise. Das Weingut des jungen Myrko Tepus liegt im Var, dem trockensten Departement Frankreichs. Daß ihm ausgerechnet dort Frost und Hagel zur Unzeit hintereinander die Ernte vernichteten, hätte ihn fast aufgeben lassen. Als befreundete Winzerkollegen von seiner Not erfuhren, spendete jeder von ihnen solidarisch Trauben und Most, aus denen er vier Weine keltern konnte, die ihm das Überleben sicherten. »Cuvées solidaires« hat er sie genannt.Saint François hat er den einmaligen Weißwein der Hagel-Saison 2023 genannt. Reinsortig gekeltert aus Trauben der lokalen Sorte Clairette, die ihm vier Bio-Kollegen aus der Nachbarschaft, die vom Hagel verschont blieben, zur Verfügung stellten. Darunter auch berühmte Domainen, deren Weine teuer gehandelt werden. Sie stammen von lehmigen Kalksteinböden, die dem Wein eine strahlende Frische verleihen, die sich in spürbar salziger Mineralität Bahn bricht. Der Beweis für regenerative Bewirtschaftung und spontane Vergärung. Hier im großen Betontank, in denen der fertige Wein auch acht Monate auf der Feinhefe reifte. Ohne Schönung und Filtration mit nur minimalem Schwefel abgefüllt.
Ein exemplarischer Weißwein des Südens, der Lust macht auf entsprechend frische, leichte und aromatische Küche. Glück gehabt - und gute Freunde...

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | Keine önologischen Zusätzen | ungeschönt | minimal im Schwefel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
FPR23607

K&U
www.weinhalle.de