

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2029+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Granit

Besonderes: Biodyvin® | ungeschönt |

unfiltriert (naturtrüb) | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1 Schwefel: 1 Vegan: Ja pH-Wert: 3.45

0,**75**l FRH23950

Saint-Peray AOC weiss

Domaine de Lorient

St. Peray. Eine nur 140 ha winzige Weißwein-Appellation im Süden der Nordrhône. Bevor die Reblaus zu Beginn des 20. Jahrhunderts die Reben hier fast vernichtete, waren ihre Weine weltweit sehr begehrt. Heute schaffen es nur wenige Flaschen über die Grenze des Landes.Die kleine Domaine de Lorient genießt in Frankreich Kultstatus. Laure Colombo sympathisiert mit der boomenden Naturweinszene in Frankreich, ihr legendärer roter Cornas und ihre weißen St. Perays nicht irgendwelche Naturweine, respektierte Größen ihres Genres in Frankreich. Die Reben für Ihren St. Peray stehen auf einem Plateau in 500 m Höhe mit atemberaubendem Blick über das Rhônetal unverwechselbaren Charakter verdankt der Wein saurem granitischem Boden, dem sogenannten »Gore«, sowie den lokal angestammten weißen Rebsorten Marsanne (2/3) und Roussanne. Deren faszinierend herbstliche Aromatik agiert abseits jeglicher »Frucht«. Reife Quitte trifft auf frisch geröstete Haselnüsse und warme Maroni. Sahnig geschmeidige Substanz macht Laure Colombos St.Peray einmalig im Konzert der großen Weißweine der Welt. Physisch spürbar in Griff und Wirkung, ungewohnt in der Aromatik, aufregend in Stil und Charakter. Exotisch gelbwürzig im Duft, ein Mundgefühl, das an dichte, kühlen Samt erinnert, rauchig speckige Mineralität auf der Zunge. Natur im Wein auf höchstem Niveau.

