»Les terres jaunes« AOP Beaumes de Venise

Domaine La Ferme Saint-Martin

Terres Jaunes. Gelbe Böden. Damit ist der gelbe Lehm- und Muschelkalkboden gemeint, auf dem die Reben dieses Weines der Appellation Beaumes de Venise stehen. Ein hochwertiges »Cru« also, hier aus 70% Grenache, 15% Syrah, 5% Terret Noir, 5% Counoise und anderen Sorten. Der Wein einer bestimmten Parzelle. Dunkelgetönt rubinrot in der Farbe. Kraftvoll würzig und pfeffrig im Duft, der pralle Frucht verströmt. Im Mundgefühl raffiniert kühl in der Wirkung und trotz potenter Konzentration voller Dynamik. Geschmeidig und fast luftig auf der Zunge, wirkt hochwertig seidig und fein in den Gerbstoffen - die unverkennbare Handschrift Thomas Julliens, der die Trauben abgebeert über knapp 3 Wochen auf der Maische mazerierte und spontan vergor, um den Wein dann noch 8 Monate im Betontank auf der Vollhefe reifen zu lassen. Wie gewohnt ohne Eingriffe, ohne Zusatzstoffe, ohne zusätzliche Schwefelung. Lebendiger Wein ohne Zusatzstoffe, den trotz hohen Anspruchs jeder versteht. Hinreißend trinkfreudig. Braucht unbedingt Luft in der Karaffe, um sich zu entfalten. Am besten schmeckt er bei 16-18°C Serviertemperatur. Harmoniert perfekt mit hellem und dunklem Fleisch, zu gegrilltem Fisch und vegetarischer Küche, sowie zu herbstlichen Pilzgerichten aller Art.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturwein ohne Zusatzstoffe | ungeschönt | schwefelfrei ausgebaut
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
FRH22102

K&U
www.weinhalle.de