

»Wowee Zowee« Hautes-Alpes Maceration

Domaine Petit Aout | Yann Agostini

Ein auf der Maische vergorener Orange-Wein, in dem die zwei Rebsorten Clairette und Muscat in einem expressiv duftenden Weißwein zusammenfinden, der seinen aromatischen Reiz der Vergärung auf den Schalen der Beeren verdankt. Yann de Agostinis »Wowee Zowee« ist einer der originellsten Orange-Weine im Programm. Er duftet famos nach Curry und gelben Blüten und begleitet Gerichte, in denen Eiweiß eine tragende Rolle spielt, so perfekt, daß man staunt, wie sich Speis´und Trank hier ergänzen: Durch die Gerbstoffe des Weines werden die Proteine im Essen denaturiert; sie spalten sich in Aminosäuren auf und verändern so die geschmackliche Wirkung des Weines auf verblüffende Weise. Bitte dekantiert den Wein ausreichend lange vor Genuß und erlebt dann, wie er sich verändert, wie er milder, harmonischer und immer zugänglicher wird. Seine angenehm herben Gerbstoffe verleihen ihm Struktur, Körper und ein aufregend vielschichtiges Mundgefühl, das ihn zum besonderen Erlebnis macht, vor allem zu entsprechend fetten und eiweißhaltigen Gerichten. Da ist er in seinem Element.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: 59 mg SO2 total | unfiltriert | ungeschönt | von jungen Reben | maischevergoren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,49

0,75l
FHA23004

K&U
www.weinhalle.de