



Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: Sofort - 2031+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Betontank

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Ungeschönt | minimal
geschwefelt | keine Zusatzstoffe |
Zertifiziert Biodyvin®

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,21

0,75l

FLW23402

»Bel Air« Touraine-Amboise blanc sec

La Grange Tiphaine

Chenin

Blanc. Die große weiße Rebsorte der Loire. Aromatisch ungewohnt weil intensiv floral im Duft. Gelassen und selbstbewußt französisch. Geschmeidig und saftig im Trunk, trocken und mild in der Säure, trotzdem rassig im Auftritt und mundwässernd frisch im Charakter.

Eine der großen weißen Rebsorten der Weinwelt und doch hierzulande kaum

bekannt. Gelbe Frucht, saftig süß wirkende Reife - und trotzdem knochentrocken. Coralie und Damien Delecheneau beweisen mit ihrem »Bel Air«, daß Chenin Blanc genau so attraktiv und zeitgemäß sein kann wie guter Sauvignon Blanc. Ein Klasse-Weißwein mit Spannung und Spiel, mit Frische und Rasse in cremiger Fülle. Seine kühlen Böden

in Touraine-Amboise transferiert das engagierte Winzerpaar in strahlende Frische mit gelbwürzigem Unterbau auf der Zunge. Ein Weißwein, der mit seiner knochentrockenen

Art spontan animierend wirkt. Im Mundgefühl weich und saftig, speichelziehend, animierend frisch und gut im Zug. Französischer Weißwein in Reinkultur, le

gout nationale français. Am Grill zu Fisch und Fleisch läuft er zu Hochform auf. Zu gutem Rohmilch-Käse und aromatischen Gemüsegerichten sowie zu aromatischen Salaten

ist er der vielleicht beste Begleiter, den man sich vorstellen kann. Und für

sich getrunken sorgt er für entspannende Gedanken, weil er spannend bleibt, ohne anstrengend zu sein.



www.weinhalle.de