


# Blanc de Corse »Le Bois du Cerf«

## Domaine Vico

Im Herzen Korsikas, an den Ausläufern des 2.200m hohen schneebedeckten Gipfels des Popolasca, liegen die Weinberge der Domaine Vico. Einzigartige Lage in den Bergen mit Blick über das Golo-Tal. Im Sommer hat es hier 35 °C, nachts sinken die Temperaturen auf unter 15 °C. Im Winter sind -10°C keine Seltenheit. Es sind diese Temperaturschwankungen, die dem mundwässernd saftigen Weißwein im Zusammenspiel mit dem sauren Schieferboden, der hohen Sonneneinstrahlung und der klaren Luft der Höhenlage eine Spannung und Strahlkraft verleihen, die ihn in einem hinreißend schönen, fast schon sahnig wirkenden Mundgefühl ausklingen lassen.
Reinsortiger Vermentinu. 45 Jahre alte Reben, niedrige Erträge. Die weiße Rebsorte der wilden Insel. Lebendig frische, aber mild wirkende Säure, pikant herbe Würze, freundlicher Alkohol und animierender Duft nach Äpfeln und Zitronenschalen, Wildkräutern und sommerlich steiniger Würze. Am Gaumen grüne Aromen. Pikante Salzigkeit. Mundfüllend herb und kräuterwürzig, vor allem aber fröhlich süffig im Trinkfluß. Huhn oder Seefisch aus dem Ofen oder vom Grill, ein deftiges Ragout, aromatische Sommergemüse und alle kraftvollen Salate sind die bevorzugten Kompagnons dieses höchst vergnüglichen Inselweines.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Schiefer
Besonderes: Frei von önologischen Zusätzen | ungeschönt | niedrig im Schwefel
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,29

0,75l
FKO24001

K&U
www.weinhalle.de