

Alkohol: 12.5 Vol % Trinkbar ab: sofort Optimale Reife: - 2023+ Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Frisch und jung zu trinken

Vergärung: Reinzuchthefe Verschlussart: Nomacorc

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

Vegan: Ja pH-Wert: 3,45

0,**75**l FLA24825

»Marsanne« IGP l'Herault

Domaine de Petit Roubié

Marsanne, die große weiße Rebsorte der nördlichen Rhône. Hierzulande kaum bekannt, in Frankreich eine Institution. Auf der Bio-Domaine de Petit Roubié im südlichen Languedoc steht sie auf basischem Lehm-Kalkboden, bringt trotz Bioweinbau stattliche Erträge um die 70 hl/ha, und präsentiert sich in ungewöhnlicher stilistischer Brillanz in Duft und Geschmack, voll und ganz dem Rebsortencharakter gewidmet. Sie hat der immerhin 80 ha großen Bio-Domaine schon viel Anerkennung gebracht, weshalb ihr Wein stets schnell verkauft ist.

Strahlend frische, zugleich aber auch angenehm weich und mild agierende Säure spielt hier in sanft cremigem Mundgefühl. Knochentrocken ist der Wein. Aromatisch aber nicht »fruchtig« im Duft, ein wenig erdig, überzeugend ehrlich und natürlich in Auftritt und Charakter - was anderes suchen die Franzosen auch nicht. Trotz seiner technischen Machart gar Reinzucht-Hefe-Vergärung und Ausbau im Edelstahltank wirkt er weder steril noch kalt noch banal. Dem Glas entströmt der Duft reifer Mango und Aprikose in einem Hauch Lavendel und Veilchen. Im Mundgefühl mundwässernd saftig und erfrischend, ausgewogen und so wohltuend harmonisch, daß spontan die Lust auf den nächsten Schluck aufkeimt. Ein kleiner, technisch gekonnt in Szene gesetzter Weißwein aus dem Süden, der zu diesem Preis eine glorreiche Ausnahme ist und vom ersten bis zum letzten Schluck Freude bereitet.

