

»L'Olivette« Blanc (Roussanne) VdF

Chemins de Bassac

Roussanne, die große weiße Rebsorte der Nordrhône, findet mit ihrer weichen, mineralisch geprägten Würze zunehmend Anklang in der Weinwelt. Auch, weil sie gut adaptiert ist an die Herausforderungen der Klima-Krise und eigenwillige, in Mundgefühl und Aromatik aber überaus attraktive Weißweine zu liefern versteht.
»L´Olivette« ist mundfüllend saftig und trocken, subtil würzig und irgendwie gelb in Duft und Geschmack, der an Strohblumen und Honig erinnert. Fühlt sich mild und weich an in der Säure, verwöhnt aber auch mit mundwässernder Frische und Agilität. Am Gaumen klingt »L´Olivette« dezent herb aus in appetitanregender Süffigkeit - ganz schön anspruchsvoll für diesen Preis. Das können manch teurere Weine nicht. Einer wie keiner also, so ernsthaft wie fröhlich, so einfach wie potent. Handwerk eben. Von Hand gelesen, in Ausstattung, Aufwand und Ausbau bewußt minimal gehalten, damit der Preis stimmt. Spontane Vergärung und Ausbau im Edelstahltank, kein Schwefel, keine Eingriffe, keine Filtration. Weniger ist mehr. Für einen ungeschminkt ehrlichen Alltags-Naturwein, der seine Rebsorte mehr in den Vordergrund stellt als seine Herkunft. Begleitet vegane und vegetarische Küche, sowie frischen Fisch so lässig wie gekonnt. Kein schicker Sofaknutscher, sondern Weißwein für Genießer mit Kriterien.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2027+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: vegan zertifiziert | kein Schwefelzusatz | unfiltriert | Naturwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.4

0,75l
FLA24116

K&U
www.weinhalle.de