

»L'Olivette« Blanc (Roussanne) VdF

Chemins de Bassac

Roussanne, die große weiße Rebsorte der Nordrhône, die kaum jemand kennt. Dabei erobert sie mit ihrer weichen, aber mineralisch geprägten Frische inzwischen die Weinbaugebiete der Welt. Unter anderem auch, weil sie gut adaptiert ist an die Herausforderungen des Klimawandels und zwar eigenwillige, aber attraktive Weißweine zu liefern versteht.
Mundfüllend saftig und trocken, stets gelb wirkend in Duft und Geschmack, der an Strohblumen und Honig erinnert, angenehm mild und weich in der Säure, auf merkwürdige Weise trotzdem frisch und agil, subtil würzig und animierend saftig auf der Zunge. Am Gaumen klingt »L´Olivette« dezent herb in appetitanregender Süffigkeit aus und macht so Lust auf den nächsten Schluck. Einer wie keiner. So ernsthaft wie fröhlich, so einfach wie anspruchsvoll. Der perfekte Begleiter sommerlicher Küche, vor allem auch zu Gemüse und Fisch vom Grill. Kein schnuckeliger Sofa-Knutscher also, sondern maximal natürlicher Begleiter frischer Alltagsküche zum höchst erfreulichen Alltagspreis.
Trotzdem von Hand gelesen, dafür in Ausstattung, Aufwand und Ausbau minimal gehalten. Spontane Vergärung und Ausbau im Edelstahltank, ohne Holz, ohne Schwefel, ohne Eingriffe, ohne Filtration. Weniger ist mehr. Für maximal ehrlichen Alltagswein, der seine Rebsorte mehr zeigt als seine Herkunft.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
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

1,5l
FLA24116M

K&U
www.weinhalle.de