



»Etincelle« Nomade Blanc IGP Cévennes Mas Seren

Weißwein, wie wir ihn hierzulande nicht kennen, gekeltert aus 70 % Vermentino, 30% Ugni Blanc. Mild in der Säure, trotzdem aber mundwässernd frisch und so appetitlich wie Appetit anregend. Dezent salzig an den Zungenrändern, angenehm herb im Trunk, ohne auch nur eine Spur sauer zu sein. Süffig, saftig und »croquant«, wie die Franzosen sagen, knackig frisch also, sehr animierend! Der sommerliche Durstlöscher schlechthin. Macht Spaß zu sommerlicher Küche, am Grill, zu Salaten, leichtem Gemüse und Fisch - wenn die Tage immer heißer werden und der Weißwein immer kühler serviert werden will ...

Extrem niedrig im Schwefel, deshalb fast ätherisch mundfüllend und saftig in der Wirkung. Kalt vergoren auf der wilden Naturhefe, fünf Monate auf der Vollhefe gereift. Frische Früchte im Bukett, frische Melone, Zitrusfrüchte, ein Hauch Anis, eine Spur Mango und Ananas, aber nicht banal aufgesetzt in der Frucht, sondern perfekt integriert in ein anspruchsvolles Mundgefühl, das unweigerlich Lust schürt auf den nächsten Schluck. Vor Ort in Südfrankreich der Star zahlreicher Weinkarten, deshalb immer sehr schnell ausverkauft. Dürfte auch bei uns schnell zur festen Größe in den Gläsern unserer Weißwein-Fans avancieren. Pure Harmonie.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Epoxy-Tank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt,
freie SO₂ < 20 mg/l | Keine
Zusatzstoffe | Keine Schönung
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,35

0,75l
FCR25103



www.weinhalle.de