



»Karine Blanc« Ventoux AOC

Domaine Grands Puys

Provence im Glas. Weiße Blüten, Passionsfrucht, ein Hauch reife Mango und die mundwässernde Frische von Zitrusfrüchten in einem Weißwein für den Sommer aus dem Sommer. Gekeltert aus Grenache Blanc, der großen weißen Rebsorte des Südens, die hier zeigt, was sie kann, sowie Vermentino und Clairette. Deren Reben stehen in Sichtweite des Mont Ventoux, des alles überragenden Hausberges der südlichen Rhône. Grenache Blanc und Vermentino kommen von Sand- und Gips-Böden, die Clairette steht auf mineralischem Ton-Kalk-Boden. Ihre Moste gären spontan in Edelstahl-Tanks bei kontrollierter Temperatur. Das Ergebnis ist ein mundwässernd frischer Weißwein, wie man ihn zu derart wertem Preis nur noch in Spanien und Frankreich findet: Schöne hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, im Duft unheimlich animierendes Wechselspiel von strahlend komplexer Frucht und südfranzösischer Würze, im Mund klar und präzise, knackig frisch und trocken, irgendwie sahnig in der Konsistenz und doch voller Spannung. Da trifft sattes Volumen auf salzige Mineralität in langem Nachklang. Der ideale Begleiter regionaler Käse und Wurstwaren, und zu frischem See- oder regionalem Süßwasserfisch wirkt er fast schon nobel und sehr viel teurer, als er kostet. Kein Langläufer für viele Jahre der Lagerung, aber ein sehr attraktiver Weißwein für diesen und die kommenden Sommer. Ein echter Glücksfall in Sachen Preis und Wert.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2027+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | nur 25 mg/l
freie SO₂ | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
FRH25040



www.weinhalle.de