

Muscat de Rivesaltes (Vin doux naturel) AOC

Pouderoux

Ein regionaler Süßwein, der inzwischen zu den bekanntesten Frankreichs gehört: Muscat de Rivesaltes, benannt nach der Ortschaft, in deren Umgebung im südfranzösischen Roussillon er wächst und gedeiht. Ein Vin doux naturel, wie er typisch ist für Frankreichs Süden. Dazu wird der Most mitten in der Gärung mit zertifiziertem Alkohol nur so weit aufgespritet, daß im verbleibenden Most die gewünschte Restsüße erhalten bleibt. Der Wein wird dann noch im Dezember, also kurz nach der Ernte, abgefüllt, um ihm die jugendliche Frucht der Aromasorte Muskateller so natürlich wie möglich zu bewahren. Es entsteht ein nicht zu süßer kraftvoll zupackender Süß-Wein von weicher, würziger Fülle, wie man ihn bei uns nicht kennt.

In der Region trinkt man den nach reifen Pfirsichen und frischer Melone duftenden Weißwein als Aperitif, man genehmigt sich ein Gläschen nach des Tages Müh und Arbeit in der Bar, bevor man nach Hause geht, und in ganz Südfrankreich füllt man ihn gut gekühlt in eine reife, frisch aufgeschnittene Melone, die man vom Kerngehäuse befreit hat. Man genießt diese als Aperitif, als kleine Erfrischung zwischendurch oder als sommerliches Dessert. Im Winter servieren wir ihn in Erinnerung an die warmen Tage des Jahres zu warmen nicht zu süßen Kuchen, zu selbstgemachtem Eis oder zu Plätzchen. Keine Angst vor Süße im Wein, können wir den ideologischen Trockentrinkern da nur zurufen...

Alkohol: 15.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 39 g
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Schiefer
Besonderes: Vin doux naturel, aufgespritete Spezialität
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,55

0,75l
FRR25904

K&U
www.weinhalle.de