

Blanc de Camargue »Prestige«

Domaine de Montcalm

Ein einfacher Weißwein aus der südfranzösischen Camargue. Wein vom Sand. Sables de Camargue. Duftet fruchtig und buchstäblich frisch, gekeltert von jungen Rebstöcken, gibt sich mild in der Säure und ist unwiderstehlich süffig. Reinzuchthefe, Edelstahltank, Wein nach den Rezepten der Technik. Familie Jeanjacques produziert ihn auf ihrer Bio-Domaine in der Petite Camargue aus Chardonnay und Sauvignon Blanc, die hier quasi auf Meereshöhe auf tiefgründigen Schwemmsandböden stehen.

Sand. Klingt wie langweiliger Boden. Doch Sand enthält je nach Zusammensetzung und Geschichte viele Mineralien. Damit kann er, zumal im Bioanbau, die Reben in der Hitze des Sommers mit Feuchtigkeit versorgen. Das danken ihm die Reben mit der Frucht und dem Duft des technischen Ausbaus, aber eben auch mit der feinen Salzigkeit des Sandes, die hier die Zungenränder reizt. Ein simpler, aber nicht banaler Weißwein mit besonders süffigem Mundgefühl, das ihn zu frischem Fisch vom Grill und Meeresfrüchten, zu Salaten und frischen Gemüsen prädestiniert, ihn aber auch als fröhlichen Abschluß eines wunderbaren Sommertages genießen läßt. Der ideale Weißwein für die heißen Tage und Nächte des Jahres. Im Winter ruft er sehnsüchtige Erinnerungen an den Sommer wach.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Schwemmsand
Besonderes: aus Umstellung CAB
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Nomacorc
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.37

0,75l
FCA25101

K&U
www.weinhalle.de