



»Etamin« Blanc IGP Cévennes

Mas Seren

»Etamin«. Sommerlich würziger Weißwein aus den Cévennes, jener unglaublich schönen und einsamen Berglandschaft im Norden des Languedoc. Dort produziert Biowinzerin Emanuelle Schoch von tief verwurzelten Reben, die nie bewässert wurden und deshalb mit der Trockenheit im französischen Süden gut zurecht kommen, diesen eindrucksvoll mundfüllenden und doch strahlend frischen Weißwein. Er ist ihr weißes Schmuckstück im Keller. Ihr Aushängeschild. Aus Erträgen von nur 25 hl/ha, die Beeren sind entsprechend klein, dafür kerngesund und hocharomatisch. Die Rebsorten? Lokal, typisch für den Süden und ideal adaptiert: 20% Grenache Blanc für Frische und Finesse, 80% Roussanne liefern Fülle und weiche Geschmeidigkeit. Ihr Zusammenspiel sorgt für strahlende Frische im Mundgefühl, unterlegt von salziger Mineralität in milder, weicher Säure. Leicht goldgelb in der Farbe. Aufregend expressiv im Duft nach exotischen gelben Früchten, gerösteten Nüssen, Eisenkraut und einem Hauch Curry. Im Mund Mandelgeschmack, nussig und damit typisch Roussanne. Mundfüllend saftig im animierend frischen Trinkfluß. Durchaus breit und weich wirkend, zugleich aber auch anregend und belebend in der Frische von Zitrone, Mango und exotischen Früchten. Sein raffiniertes Spiel von ernsthafter Komplexität und fröhlich frischer Trinkbarkeit macht »Etamin« besonders. Nicht umsonst ein Star seiner Region.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Epoxy-Tank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt,

freie SO₂ 20 mg/l | Unbehandelt |

Keine Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,39

0,75l

FCR25104



www.weinhalle.de