

»Etamin« Blanc IGP Cévennes

Mas Seren

»Etamin«. Emmanuelle Schochs bester Weißwein im Keller. Dessen Jahrgang 2025 bezeichnet sie, wir können nur zustimmen, als ihren bisher besten. Er stammt von einer ablegenen, hochliegenden Parzelle mit tief verwurzelten Reben, die nie bewässert wurden und deshalb mit der Trockenheit im französischen Süden gut zurecht kommen.
Ein eindrucksvoll mundfüllender und doch strahlend frischer Weißwein aus winzigen Erträgen von nur 25 hl/ha. Die Trockenheit der letzten Jahre sorgt für immer kleinere Beeren mit sinkender Saftausbeute. Dafür sind sie kerngesund und hocharomatisch.

Seine Rebsorten sind 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 besagte Frische im Mundgefühl, unterlegt von salziger Mineralität in mild weicher Säure. Aufregend expressiv duftend nach exotischen gelben Früchten, gerösteten Nüssen, Eisenkraut und einem Hauch Curry. Im Mund der Geschmack frischer Mandel, typisch für Roussanne. Mundfüllend saftig, animierender Trinkfluß, durchaus breit und weich, zugleich aber auch anregend belebend in der Frische von Zitrone, Mango und exotischen Früchten. Sein raffiniertes Spiel von ernsthafter Komplexität und sinnlichem Mundgefühl hat »Etamin« zu einem Star seiner Region gemacht.

Unbedingt dekantieren, bitte nicht eiskalt servieren.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
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: leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,39

0,75l
FCR25104

K&U
www.weinhalle.de