"A L'Oree" Val de Loire Vendée IGP

L'Orée du Sabia | Vigneron Océanique

Knackig frischer Weißwein vom Atlantik. Seine Reben hören das Meer, das nur wenige hundert Meter entfernt ist. Aus einem jungen, hochmodernen Weingut in der Vendée, der südwestlichsten Appellation der Loire. Niemandsland. Landwirtschaft, Rinder, ein wenig Weinbau. Wenige Kilometer sind es zum bekannten Seebad Les Sables d'Olonne, wo im Sommer der Bär tanzt und dieser Weißwein zum Star der Szene avanciert.Frisch wie die Gischt vom nahen Atlantik läuft er über die Zunge. 50% Chardonnay,
50% Chenin Blanc. Von kargen Quartz- und Schieferböden. Spontan vergoren im Edelstahltank, dort auch lange auf der Feinhefe gereift, aber ohne Milchsäureabbau. Buchstäbliche Frische in weißer Frucht, getragen von salziger Würze und einer Tiefe, die in dieser Preisklasse die Ausnahme ist. Die kargen
Böden am Atlantik haben nur eine dünne Erdauflage. Deshalb zeigt der Wein kaum Körper, besitzt aber strahlend straffe Präzision im Mundgefühl, die ihm mundwässernde Konsistenz und enormen Trinkfluß verleiht. Als Wein vom Meer weckt er müde Geister mit Frische und Strahlkraft, erfreut sommerliche Salate, Fisch und Meerestier mit seiner Begleitung, wirkt als Aperitif wahre Wunder und macht laue Sommernächte mit seinem animierend entspannten Charakter zum puren Vergnügen, das im Gedächtnis bleibt.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Granit
Besonderes: Naturwein | praktisch schwefelfrei, freie SO2 < 10 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,29

0,75l
FLW25800

K&U
www.weinhalle.de