



Fitou »Le Coupe soif«

Mamaruta

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: umgeschwefelter,
unfiltrierter Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.59

0,75l
FLA24700

Naturwein. Nicht zusätzlich geschwefelt. Naturtrüb. Nackig.
Ungeschminkt. »Le Coupe soif«, französisch
für Durstlöscher. Winzer Marc Castans fröhlich süffiger
Basisrotwein, der in den Restaurants entlang der französischen
Mittelmeerküste
während der Hochsaison buchstäblich »verdunstet«. Ein
entwaffnend natürlicher,
herzhaft süffiger Rotwein, der im Mundgefühl nicht trocken
»bremst«, sondern
saftig, trocken, kühl und frisch in seinen beschwingt seidigen
Gerbstoffen
Freude bereitet. Im Duft mehr Würze als Frucht, die ätherischen
Kräuter des
Südens, reife Beeren und Früchte. Ein Rotwein, der von alleine
läuft, wenn man
sich auf die Natur in ihm einläßt. Serviere ihn gut gekühlt. Dann
macht er
besondere Freude. Mittags oder abends auf der Terrasse, nachts
vor dem Kamin,
immer und überall. 20 % Grenache und Carignan zusammen
gekeltert
und gemeinsam vergoren, spontan auf den natürlichen
Wildhefen in Betontanks und
in Halbstückfässern. Ungewöhnlich kurze Maischestandzeit,
deshalb so süffig,
zügige Vergärung in kleinen Gärgebinden, deshalb so fröhlich,
keine Eingriffe
in die Natur, minimale Schwefelung, deshalb so Durstlöscher.
Wild und
ursprünglich, authentisch und ungeschminkt steht er im Glas. Ein
fröhlich
frecher Naturbursche, der den Weintrinker provoziert. Naturwein
eben. Aus



www.weinhalle.de

zertifizierter biodynamischer Produktion, ohne irgendeinen
Zusatzstoff

der modernen Önologie. Pures, unverfälschtes
Rotweinvergnügen für jeden Tag und
jeden Zweck und jede Zunge.