Côtes du Rhône Blanc »La Gerbaude«

Domaine Denis Alary

Weißwein mal ganz anders, als wir ihn bei uns im Norden kennen. Gekeltert aus den typischen weißen Rebsorten des heißen und windigen südlichen Rhônetals: Clairette sorgt für Säure und Frische; Rousanne liefert Aroma und Fülle; Bourboulenc sorgt für festen Griff auf der Zunge; Grenache Blanc unterstützt Salzigkeit und Biß auf der Zunge und das gelbe Profil im Duft, und Viognier liefert expressiv würzig florale Duftfülle im Hauch blühenden Hollunders und satter cremiger Fülle im Nachklang.

Solche Cuvées sind typisch für die Region. Man verschneidet die Rebsorten hier je nach Eigenschaften und Jahrgang miteinander, selten gleicht hier deshalb ein Jahrgang dem anderen. Typisch französischer Eigensinn. Bei uns sollen die Weine immer so schmecken wie gewohnt ....

Das Ergebnis ist ein wohlduftender, intensiv mundfüllender, weich wirkender Weißwein, der zur grandiosen Aromaküche Südfrankreichs Glanzlichter zu setzen versteht. Knochentrocken, mit 13,5 Alkohol durchaus normal unterwegs, aber so gekonnt und entspannt im Weinberg realisiert, daß man den Alkohol nicht spürt. Es dominieren florale Leichtigkeit und duftige Frische, die den Wein schnell im Glas verdunsten lassen. Ein sommerlich mediterraner Weißwein, der seine Herkunft unmißverständlich und selbstbewußt abseits der an der Rhone üblichen technisch kalten Aromatik ins Glas und auf die Zunge bringt.

Servieren Sie ihn gut gekühlt zu sommerlichen Salaten, zu Vorspeisen, zu Fisch vom Grill und selbst zu rotem Fleisch vom Grill hält er mit.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0.8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert AB® | keine Eingriffe, leicht filtriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Kieselgurfiltration
pH-Wert: 3,55

0,75l
FRH25503

K&U
www.weinhalle.de