Côtes du Rhône blanc »Per El«

Saladin

»Per Èl« ist provençalisch, »für sie«. Kellermeisterin Marie-Laurence und ihre für den Vertrieb zuständige Schwester Elisabeth Saladin widmen diesen typisch südfranzösischen Weißwein ihrer Mutter Annick, die Mittags noch immer Familie, Mitarbeiter und Besucher bekocht. 40 % Marsanne, 30 % Clairette, 20 % Viognier sowie 10 % Grenache blanc und Bourboulenc sorgen für entspannt südliche Inspiration. Spontan vergoren im Betontank, dort lange auf der Vollhefe bis zur Abfüllung gereift.
Elisabeth erntet die Trauben früh am Morgen, damit sie kühl in die Kelter kommen. Seit es die Domaine gibt, seit 1422, sind die Reben der Saladins nicht mit synthetischer Chemie in Berührung gekommen. Entsprechend kompromißlos vergärt Marie-Laurence, wie schon Vater und Großvater, auf der wilden Hefe, auf die üblichen Eingriffe der modernen Önologie verzichtet sie ohnehin, sie hat es bei Familie Saladin noch nie gegeben. Wein als Naturprodukt. Weitgehend technikfrei, außer ein wenig Schwefel. Entsprechend weich und raumgreifend mundfüllend, mild und expressiv floral »gelb« und kräuterwürzig »grün« präsentiert sich »Per El« im Mundgefühl. Mild in Säure, saftig im Griff, pikant würzig auf der Zunge, die Fülle des Südens, gelb duftend im Einfluß der Wärme der südlichen Rhône. Weißwein voller regionaler Identität.Der ideale Begleiter würzig mediterraner Gemüse-Küche mit Anspruch.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | leichte Filtration | keine önologischen Zusatzstoffe
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
FRH24031

K&U
www.weinhalle.de