


# Côtes du Rhône blanc »Les Arbousiers«

## Remejeanne

Remy und Sohn Olivier Klein gehören seit vielen Jahren zu den beständigsten Winzern der südlichen Rhône. Ihre Weine gehören zu den besten der Region. Ihr weißer »Les Arbousiers« ist einer der schönsten weißen Côtes du Rhônes, der nicht umsonst im Sommer fröhlich in den Kehlen der Gäste der vielen Restaurants der Region verdunstet. Der Wein ist dort eine Institution. Olivier, der seit ein paar Jahren die Weinbereitung verantwortet, fügt in ihm fünf originäre mediterrane Rebsorten zu einem Amalgam südländischer Lebens- und Trinkfreude zusammen:

30% Roussanne sorgen für exotische Obstaromen und saftigen, milden Körper; 30% Viognier setzen mit dem Aroma reifer Aprikose duftige Akzente und tragen zum voluminösen Mundgefühl bei; 20% Clairette ergänzen das Duftspektrum mit erfrischenden Zitrusnoten und dem schwelgerischen Duft weißer Blüten und sorgen zudem durch duftige Säure für Frische und Länge am Gaumen; 10% Marsanne verbessern das Reife- und Alterungsvermögen entscheidend und die finalen 10% Bourboulenc tragen zum berühmten getoasteten Brotaroma bei, das alle Weißweine der Region irgendwie in sich tragen.

Les Arbousiers Blanc liefert erfrischend lebendige Agilität in milder Säure, duftig und transparent, den Mund nachhaltig füllend, lang und intensiv ohne aufdringlich zu sein. All das in sehnsüchtig sommerlicher Aromatik, die so animierend wirkt, daß man immer wieder Lust auf diesen Weißwein mit eingebauter Urlaubsstimmung verspürt. Bravo!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Agriculture Biologique® |
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Nur minimal geschwefelt
pH-Wert: 3,45

0,75l
FRH25704

K&U
www.weinhalle.de