

Alkohol: 13.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035+

Restzucker: 29 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch Ausbau: Holzfass > 300 l Boden: Lehm & Ton

Besonderes: Minimal geschwefelt |

AB® zertifiziert | klassisches Solera-Verfahren, enthält alle Jahrgänge von 2018 bis 2021

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1 Schwefel: 1 Vegan: Ja pH-Wert: 3,27

0,75l FLW18310

Vouvray »Solera 18-19-20-21« Demi-sec

François et Julien Pinon

Chenin Blanc, Frankreichs große weiße Rebsorte, die wie keine andere für den französischen Nationalgeschmack steht, hier als feinperlig trockener Schaumwein. Julien Pinon bezeichnet die Rebsorte als »plastisch« im Sinne einer stilistischen Formbarkeit abhängig vom Zustand der Reife. Man kann aus ihr tatsächlich knochentrockenen Schaumwein produzieren, wenn man die Trauben kurz vor der physiologischen Reife erntet, erhält trockenen Weißwein, wenn man die Trauben reif liest und man kann alle Arten von halbtrockenen bis edelsüßen Weine aus ihr gewinnen, je nachdem, wann die Trauben geerntet werden.

