



## »Etincelle« Nomade Blanc IGP Cévennes Mas Seren

Weißwein, wie wir ihn hierzulande nicht kennen, gekellert aus 70 % Vermentino, 30% Ugni Blanc. Mild in der Säure, trotzdem aber mundwässernd frisch und so appetitlich wie Appetit anregend. Dezent salzig an den Zungenrändern, angenehm herb im Trunk, ohne auch nur eine Spur sauer zu sein. Süffig, saftig und »croquant«, wie die Franzosen sagen, knackig frisch also, sehr animierend! Der sommerliche Durstlöscher schlechthin. Macht Spaß zu sommerlicher Küche, am Grill, zu Salaten, leichtem Gemüse und Fisch - wenn die Tage immer heißer werden und der Weißwein immer kühler serviert werden will ...

Extrem niedrig im Schwefel, deshalb fast ätherisch mundfüllend und saftig in der Wirkung. Kalt vergoren auf der wilden Naturhefe, fünf Monate auf der Vollhefe gereift. Frische Früchte im Bukett, frische Melone, Zitrusfrüchte, ein Hauch Anis, eine Spur Mango und Ananas, aber nicht banal aufgesetzt in der Frucht, sondern perfekt integriert in ein anspruchsvolles Mundgefühl, das unweigerlich Lust schürt auf den nächsten Schluck. Vor Ort in Südfrankreich der Star zahlreicher Weinkarten, deshalb immer sehr schnell ausverkauft. Dürfte auch bei uns schnell zur festen Größe in den Gläsern unserer Weißwein-Fans avancieren. Pure Harmonie.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2026+  
Restzucker: 0,9 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Epoxy-Tank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Minimal geschwefelt,  
freie SO<sub>2</sub> < 20 mg/l | Keine  
Zusatzstoffe | Keine Schönung  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,35

0,75l  
FCR23103



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)