

Muscat Brut de Brut »Ambel«

Coté Cairn

Muskateller. Moscato. Muscat. Die mehr würzige als fruchtige uralte weiße Rebsorte, die schon die alten Römer verzauberte. Sie wächst hier auf über 700 m Höhe in den Bergen des Naturschutzgebietes Vercors im Departement Drôme, also im Schatten der französischen Westalpen nahe der Grenze zu Italien. Alpenwein. Von der kleinsten Genossenschaft Frankreichs, seit vielen Jahren biodynamisch von Demeter zertifiziert. Die Höhe der Lage, die klare Bergluft, die hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und die starke, aber kurze Sonneneinstrahlung tagsüber prägen den Charakter dieses Schaumweines aus den Alpen maßgeblich.

Knochentrocken kommt er auf die Zunge. Wild und ungestüm verströmt er die Originalität seiner Herkunft in Duft und Geschmack. Pikant würzig an Curry und sommerliche Wildkräuter erinnernd. Muskateller wird auf der anderen Seite der Berge, im italienischen Piemont, zum industriellen Asti Spumante verarbeitet. Hier wird er französisch trocken inszeniert, maximal natürlich und mundwässernd frisch. Da kommt einem unweigerlich ein glasklarer Gebirgsbach in den Sinn. Als Naturschaumwein kommt er dabei aber provozierend hefetrüb ins Glas, wurde also nicht von der Gärhefe getrennt. Deshalb wirkt seine Perlage auch fein und verhalten, denn die Kohlensäuremoleküle docken sich während der Gärung an den Hefepartikeln an und lösen sich erst wieder auf der warmen Zunge, wo sie dann ihr belebendes Perlenspiel entfalten. Erlebnis Natur im Schaumwein.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Braunerde kalkhaltig
Besonderes: Pétillant Naturel nach alter Methode | ungeschwefelt | unfiltriert { Naturtrüb
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kronkorken
ManVuin®: 1
Schönung: keine
pH-Wert: 3,2

0,75l
FRH14006

K&U
www.weinhalle.de