



## Saint-Peray »Saute-Mouton«

Domaine de Lorient

Weißwein aus visionärem Anbau. »Ferre Vigneronne« nennt Laure Colombo ihren Bauernhof hoch über dem Rhônetal, weil zwischen ihren Reben Gemüse wachsen, diverse Tiere leben und Hecken für Fledermäuse stehen als natürlichem Insektizid, aber auch gegen den hart blasenden Mistral. Visionäre Biodiversität für einen Weinbau der Zukunft. Diese Freiheit im Denken spiegelt ihr großer Weißwein wider. »Saute Mouton«, der Bocksprung. Hommage an jene Schafe, die die winzige Steillage, der dieser Wein entstammt, hegen und pflegen. Souverän und selbstbewußt, dieser Weißwein. Deutlich der Einfluß des Ausbaus im Holzfaß in Duft und Geschmack, raffiniert integriert in eine physisch spürbare Gerbstoffstruktur, die an Quitte erinnert. Ähnlich gelb im Charakter, ähnlich herb im Geschmack. Dann schimmern leise bräunliche Gewürze wie Piment durch den Mund. Sahnig wirkende Säure agiert mundfüllend saftig, sorgt dann aber doch für straffes Rückgrat. Sehr eigen und fordernd, weil die Wirkung der Säure hier zu physischer Struktur wird. Naturtrüb auf der Feinhefe gefüllt. 2/3 Roussanne, Rest Marsanne. Beeindruckend eigenständiger Meditationswein.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 0,9 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Holzfaß > 300 l  
Boden: Granit  
Besonderes: In Zertifizierung  
Bodyvin® | ungeschönt | unfiltriert  
(trüb) | Naturwein  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,45

0,75l  
FRH20951



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