



»Memoria« VdF Demi-sec

Domaine Castera

Der erste Wein, den der junge Franck Lihour in Eigenregie vom An- bis zum Ausbau eigenständig konzipiert und produziert hat. Demi-sec, halbtrocken. Eine rare Spezialität des Jurançon.

Weißwein für Fortgeschrittene. Wirkt aufregend penetrant in Mineralität und Säure, läuft präzise definiert, straff und lang über die Zunge. Weißwein, der physisches Vergnügen bereitet. Sein Restzucker ist nur verhalten spürbar. 16 g sind nicht viel und zudem perfekt eingebaut. Sie agieren harmonisch eingehüllt in stoffig dichte Substanz, die dieser Wein auf die Zunge spült. Er wirkt trockener als er tatsächlich ist. Niedriger Ertrag wird hier physisch spürbar in dicht verwobenem Mundgefühl, vollgepackt mit exotischen Aromen, würzig gelb, fein und zurückhaltend unaufdringlich. Im Mundgefühl zupackend griffig, aber auch überraschend entspannt. Weißwein mit Restzucker, der die magische Leichtigkeit besten deutschen Kabinetts in Kraft, Fülle, Körper und würzig gelbe Konsistenz zu integrieren versteht. Duftet kühl und frisch, man ahnt die Höhenlage, erlebt glasklare aromatische Brillanz, und hat doch stoffig pikante Fülle im Mund, wie sie nur ein exzellenter Jurançon wie dieser zu liefern versteht.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 16 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelter
Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
FJW20602



www.weinhalle.de