

»Milia« Côtes de Provence Blanc AOP

Clos de L'Ours

Familie Brotons Weißwein »Milia« (hier in der raren. 1.5l-Magnum) schmückt nicht umsonst die Weinkarten vieler Sterne-Restaurants in Frankreich. Er ist das Zugpferd im Portfolio, auch weil er die Presse des Landes so begeistert, daß diese ihm attestiert, einer der spannendsten Weißweine der Provence zu sein. Auch wir waren hin und weg, als wir ihn zum ersten Mal im Glas hatten und beschlossen spontan, das junge, noch weitgehend unbekannte Weingut im Hinterland der Côtes d´Azur zu besuchen.

»Milia« ist typisch südfranzösischer Weißwein. Im Duft weiße Blüten und frische Kräuter, Thymian, Rosmarin, Lorbeer, frisch vermahlener Pfeffer und reife Zitrusnoten. Doch kaum berührt er die Zunge, legt er los wie knackig frischer weißer Burgunder, den der Reiz des Südens milde gestimmt hat. Straff im Zug, mineralisch in salzig pikanter Wirkung, da zeigt er, was großen Weißwein auszeichnet: Kraft und Komplexität, druckvolle Länge, subtiles Spiel und angenehm mundfüllende Frische. Macht spontan Lust auf den nächsten Schluck; wirkt animierend herb am Gaumen und trocken im Trunk, ist belebend mundwässernd und anspruchsvoll tiefgründig und agiert großzügig im Mundgefühl, ohne laut oder aufdringlich zu sein. Ein remarkabler Weißwein, den der junge Fabien Broton von alten Rebstöcken der Sorten Rolle (also Vermentino, für Duft und Körper), Clairette (für die Frische) und altem Ugni Blanc (also Trebbiano, für Saft und Struktur) keltert, die auf lehmigem Kalkstein stehen. Der versorgt sie trotz Hitze und Trockenheit mit Feuchtigkeit und Nährstoffen. Spontan vergoren, auf der Feinhefe gereift im Stahltank. Eine Entdeckung, die glücklich macht.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Frei von önologischen Zusätzen | ungeschönt | niedrig im Schwefel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,25

1,5l
FPR22202M

K&U
www.weinhalle.de