Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert, aber nicht ausgewiesen. Minimal geschwefelt.
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,39

0,75l
FRH22031

Côtes du Rhône blanc »Per El«

Saladin

»Per Èl« ist provençalisch, »für sie«. Kellermeisterin Marie-Laurence und ihre für den Vertrieb zuständige Schwester Elisabeth Saladin widmen ihren typisch südfranzösischen Weißwein ihrer Mutter Annick, die Mittags noch immer Familie, Mitarbeiter und Besucher bekocht. 40 % Marsanne, 30 % Clairette, 20 % Viognier sowie 10 % Grenache blanc und Bourboulenc sorgen für entspannte Harmonie. Spontan vergoren in alten Betontanks, wie sie im Süden Frankreichs seit den 1930er Jahren üblich sind, neuerdings aber wieder als letzter Schrei in Sachen Weinbereitung gelten.

Elisabeth erntet die Trauben früh am Morgen, damit sie kühl in die Kelter kommen. Seit es die Domaine gibt, seit 1422, sind die Reben der Saladins nicht mit synthetischer Chemie in Berührung gekommen. Entsprechend kompromißlos vergärt Marie-Laurence, wie schon Vater und Großvater, auf der wilden Hefe, auf die üblichen Eingriffe der modernen Önologie verzichtet sie ohnehin, die hat es bei Familie Saladin noch nie gegeben. Wein als Naturprodukt. Keine Zusätze. Außer ein wenig Schwefel. Entsprechend weich und mundfüllend, mild und kräuterwürzig gibt sich »Per El«. Milde Säure, saftige Struktur, weiche Salzigkeit am Zungenrand, pikant gewürzte Fülle, gelb duftend im Einfluß des Südens. Regionale Identität. Ideal zu mediterraner Gemüse-Küche. Überzeugendes Weißweinoriginal von der Ardèche.

K&U
www.weinhalle.de