

Clairette de Die »Gypaete« Sans Soufre

Coté Cairn

Ein fröhlich restsüßer, aromatisch würziger, regional verwurzelter Schaumwein, der von spektakulär hoch liegenden Weinbergen stammt: Clairette de Die. Ein »Petillant Naturel«, dessen Trauben von vielen kleinen Parzellen stammen, die zwischen 700 und 1000 m Höhe an steilen Hängen und auf kleinen Plateaus versteckt in einem Seitental im östlichen Vercors liegen.

Hier eine spezielle Variante, die es offiziell gar nicht gibt, nämlich vom Most bis auf die Flasche gänzlich ohne Schwefel produziert, auf französisch »sans souffre«. Das macht diese wunderbare Clairette de Die nicht nur kristallklar und frisch wie einen Gebirgsbach, sondern auch aromatisch intensiver und spürbar weicher und mundfüllender, als die minimal geschwefelte Normal-Version. Sie schmeckt mundwässernd erfrischend, was sie der Höhenlage wie auch der weißen Rebsorte Clairette verdankt, und duftet dank der uralten Rebsorte Gelber Muskateller intensiv würzig und expressiv fruchtig. Sie macht sich raffiniert feinperlig ans Werk, ist aromatisch eher würzig als fruchtig, wirkt ungeheuer charmant und präsentiert sich mit nur 7,5 Vol. % Alkohol und 48 g Restzucker grandios trinkfröhlich und genußfreundlich. Alpenwein par excellence. Ideal zu Salzigem, aber auch der perfekte Begleiter winterlicher Panettone und feinfruchtiger Desserts. Nur limitiert verfügbar.

Alkohol: 7.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 48 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Braunerde kalkhaltig
Besonderes: Pétillant Naturel nach alter Methode, ungeschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,2

0,75l
FRH14005

K&U
www.weinhalle.de