



Folle Noire »On l'appelle Negrette«

Arbeau

Der Winter machts möglich. Da trinkt man auch mal, was man nicht kennt. Negrette, mysteriöse rote Rebsorte aus dem Hinterland von Toulouse. Unfaßbar preiswert, in Bioqualität und richtig gut. Die junge Anne Arbeau wirbelt den Staub auf im Betrieb ihres Vaters und macht aus den wenig bekannten Rebsorten des französischen Südwestens freche Rotweine mit Charme und Charakter. Saftig und kernig persönlich im Trunk, expressiv im Aroma, frisch in der Säure und mundwässernd attraktiv im Trunk. Ideal zur aufregenden Orient-Küche Ottolenghis (»Jerusalem«), schmückt Grill und Pfanne gleichermaßen und trinkt sich so frech und fröhlich, wie Anne Arbeau ihn in Szene gesetzt hat...

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Agriculture lutte raisonnée

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,4

0,75l

FSW20103



www.weinhalle.de