»Margueritte entre les dent« blanc

Domaine de Lorient

Petillant Naturel, in Frankreich auch »méthode ancestrale« genannt, ist Naturschaumwein, der auf natürliche Weise produziert wird, in dem noch gärender Wein in die Flasche gefüllt wird, wo die Gärung unter Bildung von Kohlensäure weiterläuft, ohne dass Hefe, Zucker und Schwefel zugesetzt werden.Pet Nat kann belanglos, aber auch technisch brillant ausfallen. Hier eine besonders gelungene Entdeckung von der nördlichen Rhône. Laure Colombo und Dimitri Roulleau-Gallais keltern ihren naturtrüb belassenen Schaumwein in bester handwerklicher Manier aus den lokalen weißen Rebsorten Roussanne und Marsanne. »Une marguerite entre les dents« (Eine Margerite zwischen den Zähnen) nennen sie ihn. Eine Ode an den Sommer, die nach weißen Pfirsichen und frischem Heu in der Sonne duftet und im Mund warme, gelbe Aromatik entfaltet, die man in einem Schaumwein so eigensinnig eher nicht erwartet. Feine Perlage und die von dezent herben Gerbstoffen getragene Struktur machen ihn zum perfekten Essensbegleiter durch's gesamte Menü hindurch. Dabei sollte das Dessert wenig süß ausfallen.Die winzige Produktion von Laure und Dimitri feiert fröhliche Erfolge bei den Cavisten und in den Weinbars und Restaurants von Paris, ein paar Kisten konnten wir aber für Sie - und uns - ergattern.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: In Zertifizierung Biodyvin® | unfiltriert, naturtrüb, nicht degorgiert | Naturschaumwein | ungeschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kronkorken
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.3

0,75l
FRH22953

www.weinhalle.de