

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l Boden: Trias | Jurakalk

Besonderes: Ungeschönt naturtrüb | unfiltriert | ungeschwefelt | Orange- &

Naturwein Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1 Schwefel: 1 Vegan: Ja pH-Wert: 3,38

0,**75**l FRH22104

## »Austral« AOP Côtes du Rhône Blanc

## Domaine La Ferme Saint-Martin

Thomas Jullien hat mit dem Jahrgang 2016 seine Weißweine auf Maischegärung umgestellt, vergärt sie also wie Rotwein eine Woche lang auf den Beerenschalen. »Austral« ist ein »Blanc de Macération«, ein »Orangewein«, Weißwein mit der Wirkung von Rotwein. Naturtrüb abgefüllt, ohne zusätzliche Schwefelung, geprägt von den herben Gerbstoffen Schalenkontaktes. Eine historische Weinbereitungsmethode, die vor der Erfindung der pneumatischen Presse üblich war.Im Duft anregend expressiv und spannend »anders«. Im Mundgefühl raffiniert ausbalanciert und anregend herb in präsenter Gerbstoffwirkung. Goldgelbe Farbe. Den kompakten Lehm- und Kalkboden aus der Trias-Zeit, auf dem seine Reben stehen, spürt man auf der Zunge als dichte, flauschig herbe Physis. Aus 80% Roussanne und 20% Grenache Blanc, den weißen Rebsorten des französischen Südens, hier von 20 bis 40 Jahre alten Rebstöcken, die kaum mehr als 30 hl/ha Ertrag bringen. Thomas Jullien reifte ihn ein Jahr in Holzfässern auf der Feinhefe, ohne Zusatz von Schwefel, Weißwein für Protein- und Gemüseküche, Braucht Luft im Glas, sollte nicht zu kalt serviert werden und öffnet sich in der Karaffe über Stunden und Tage, um immer feiner und nobler in der Wirkung seiner Gerbstoffe zu werden. Besitzt Lagerpotenzial wie Rotwein. Toller Naturwein, der das Zeug zur Referenz hat.

