



»Petit Salé« blanc IGP

Château de Roquefort

Ein knackig frischer, mundwässernder Weißwein aus der Provence. Gekeltert aus der typisch südfranzösischen Rebsorte Clairette und von Winzer Raimond de Villeneuve herzhaft untechnisch, aber auch duftig und würzig zugleich realisiert. »Monblanc« hat er ihn getauft, mein Weißer in provençalischem Dialekt. Der durchgeknallte Raimond liebt solche Wortspiele und hat seinen Weißwein prompt als »Petit Salé«, den »kleinen Salzigen«, etikettiert. Der schmeckt tatsächlich ein wenig salzig, kommt knochentrocken und rassig frisch auf die Zunge, ohne dünn, mager oder aggressiv in der Säure zu sein. Säuft sich köstlich, trinkt sich herrlich, verdunstet an den heißen Tagen des Jahres garantiert aus dem Glas und schmeckt selbst an den grauen Tagen des Jahres nach mehr. Raimond de Villeneuve von Château de Roquefort bei La Bedoule, hoch über dem netten Fischerdörfchen Cassis, ist ein bayerisch sprechender Südfranzose, der in seinem früheren Leben Kunstschreiner in Oberbayern war. Konsequenterweise hält er seine Weine aus der provençalischen Technikbanalität heraus. Sie gehören zu jenen raren Ausnahmen der Provence, die sich eine urwüchsig natürliche Interpretation provençalischer Wildheit leisten. Seine Weine sind unverwechselbar. Sie stammen von Lagen im Hinterland von La Bedoule, die kühl und kalkig sind, bestockt mit den traditionellen Rebsorten des Südens, also ohne Cabernet, Merlot und anderen pseudomodernen Quatsch, und sie werden biodynamisch zertifiziert bewirtschaftet. Raimond de Villeneuve ist ein wilder Hund und so wild wie er selbst ist, so wild und spontan ist auch dieser Weißwein. Auf der wilden Hefe im Edelstahltank vergoren und bis in den April hinein auf der Vollhefe belassen. Spannend salzig schmeckt er, die Zunge notiert eine Würze, die an eine frische Brise am Meer erinnert. Fisch vom Grill kommt einem in den Sinn, sommerliche Hitze und die würzige Küche der Provence mit dem Duft frischer Kräuter. Ein Weißwein, der die Gedanken auf Reisen schickt und schon flirrt die Hitze des Tages im Glas. Knackig frisch reagiert dieser Wein darauf, angenehm leicht im Alkohol und mit fruchtig animativer Würze, die uns die Drops- oder Gletscherbonbon-Aromen der üblichen Kaltvergärung erspart. Appetitliche Frische auf der Zunge, im Charakter angenehm neutral und doch spannend und emotional kräuterwürzig, mit weißen und gelben Blütenanklängen im Aroma. »Monblanc – Petit Salé« - ein Weißer aus der Provence, der Gefühle auslöst, der den Frühling einläutet, der zu Bärlauch und Spargel gar köstlich mundet und der den ganzen Sommer hindurch Gaumen und Seele erfreut. Ein so frischer wie erfrischender Weißwein aus dem wilden Teil der Provence, der aromatische Frischküche unverwechselbar mediterran zu begleiten versteht. Wer da noch

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: < 1 g/l

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Frei von önologischen

Zusätzen. Allergikern empfohlen.

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,25

0,75l

FPW22101



www.weinhalle.de

Lugana trinkt ist selber schuld.