



Pacherenc de Vic Bilh »L'Ove«

Clos Les Mets d'Ame

Frankreichs Südwesten ist eine wenig bekannte Größe im französischen Wein, vor allem aber ist er eine faszinierend ergiebige Fundgrube, buchstäblich sogar ein Museum für alte vergessene Rebsorten. Hier ist es die weiße Rebsorte »Gros Manseng«, die die junge Celine Oullie in ihrem unaussprechlichen »Pacherenc du Vic Bihl«, einem typischen Weißwein des Südwestens mit zungenbrecherischem Namen, zu einem naturtrüben, mundfüllend weichen und doch rassig säurebetonten Weißwein verarbeitet. Die Säure schleicht sich dabei von hinten an, zunächst unbemerkt, bis sie dann den zunächst weich und fast etwas schwerfällig wirkenden Weißwein in fröhlichem Zug an den Gaumen zu ziehen beginnt.

Viele der weißen Rebsorten des Südwestens weisen raffiniert frische Säurestruktur auf, die sie dem atlantischen Klima verdanken, in dem ihre Reben stehen. Celine Oullie hat diese Säure durch den Ausbau im Betonei auf natürliche Weise reduziert und besänftigt und so ihrem unbekanntem Weißwein-Exoten eine Harmonie verpaßt, die ihn ganz prächtig zu deftig fetter Regionalkost prädestiniert. Naturwein, minimal geschwefelt, unbehandelt, dezent trüb, expressiv natürlich und grandios lebendig im Mundgefühl.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | Betonei |
ungeschwefelt | ungeschönt |
unberührt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,2

0,75l
FSW16303



www.weinhalle.de