



Bordeaux Blanc »Château Moulin du Sud«

Château Moulin du Sud

Weißer Bordeaux gehörte einst zu den beliebtesten Weißweinen hierzulande. Das ist lange her. Heute kräht kaum mehr ein Hahn danach, zu langweilig sind sie geworden durch Kaltvergärung, Enzyme und moderne Kellertechnik.

Wir haben einen gefunden, der anders ist. Semillon und Sauvignon Blanc, die klassische weiße Bordeaux-Cuvée. Hier aber mal untechnisch spontan vergoren im Edelstahltank. Die spontane Wildhefegärung kann man riechen, sie macht den Wein leise grasig und blütenduftig, eher würzig als fruchtig und damit anspruchsvoll für seinen Preis. Auf der Zunge pikant salzig wirkend durch die gute Nährstoffversorgung des biologischen Anbaus. Saftig und mild in der Säure, mundfüllend und cremig am Gaumen. Wohltuend anders als das, was weißer Bordeaux so oft ist. In Geschmack und Wirkung trocken und appetitlich herb, dezent bitter durch den langen Hefekontakt, deshalb mundwässernd animierend im Trunk. Paßt zu fast allem, vom Fisch bis zum hellen Fleisch, vor allem aber zu Salaten und grünen Gemüsen. Nur Süßen in begleitenden Speisen sollten Sie meiden. Dann läuft dieser nette kleine weiße Bordeaux zu appetitlicher Hochform auf.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Keine önologischen
Zusatzstoffe

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Kieselgurfiltration

pH-Wert: 3,45

0,75l

FBO19957



www.weinhalle.de