



Saint-Péray AOC weiß

Domaine de Lorient

St. Peray ist eine der unbekannteren Appellationen der Nordrhône. Ganz im Süden, auf einem Plateau 500 m hoch über Cornas und dem Rhônetal. Großer Weißwein-Charakter von saurem granitischem Boden, dem sogenannten »Gore«. Gekelert aus den eigenwilligen, lokal angestammten weißen Rebsorten Marsanne (2/3) und Roussanne. Wahnsinns-Weißwein aus einem Traum-Betrieb. Macht alles anders, als man Weißwein kennt. Faszinierend komplexe Aromatik, herbstlich inspiriert, riecht und schmeckt wie reife Quitte, die auf frisch geröstete piemontesische Haselnüsse und warme Maroni trifft. Ungewohnt dichte Substanz umhüllt die Zunge, physisch spürbar in Griff und Wirkung, sehr ungewöhnlich. So fühlen sich niedrige Erträge an. Im Duft anspruchsvoll fordernd im Spektrum exotisch gelbwürziger Aromen und einer Konsistenz, die wie dichter Samt agiert im Mundgefühl. Kühl und warm zugleich, unterfüttert von pikant salziger Mineralität. Weißwein mit der physischen Wirkung von Rotwein. Anspruchsvoll, ungewohnt, Aufmerksamkeit fordernd, aber auch berührend wohltuend. Großer leiser Weißwein für stille Stunden des Genusses. Von einem der visionärsten Betriebe in unserem Sortiment. So schmeckt Zukunft.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Granit

Besonderes: In Zertifizierung

Biodivin® | ungeschönt | unfiltriert |

minimal geschwefelt | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,4

0,75l

FRH20950



www.weinhalle.de