

»Melonix« Vin de France

Landron, Jo

Der gewitzte Gallier durch und durch: authentisch, widerspenstig, unverwechselbar. Asterix und Obelix hätten ihre Freude mit Melonix. Der wird aus der Rebsorte Melon de Bourgogne gekeltert, die vermutlich in der Antike aus dem Burgund ins Loire-Tal gelangt ist. Muscadet der anderen Art: Natürlich unmanipuliert, ungeschminkt und nackig, expressiv natürlich und garantiert frei von jenen Fehlern, die so viele Naturweine verunstalten.

Jo Landrons fröhlich frecher Naturwein »Melonix« riecht und schmeckt so, wie die Natur ihn gemacht hat. Entwaffnend ehrlich und unverwechselbar. »Melonix« ist Jo Landrons einziger Wein, der den biologischen Säureabbau absolviert, weil er nicht eingreift, um diesen zu verhindern. Er läßt der Natur hier freien Lauf, hat den Wein während des gesamten Ausbaus nicht geschwefelt und darf ihn nur als »Vin de France« ohne Angabe von Jahrgang, Rebsorte und Herkunft in den Verkauf bringen. Europäisches Weinrecht. Naturtrüber Weißwein ist dem Kunden nicht zuzumuten. Je mehr Natur im Wein, desto mehr greifen die einschlägigen Juristen Europas ein. Zum Schutze des Verbrauchers. Das will »Melonix« dokumentieren. Gegen den Strich gebürsteter Anspruch, dem Mehrheitsfähigkeit zuwider ist. Mit seinen 11,5 Vol. % geht Jo Landrons fröhlicher Natur-Bursche grandios süffig, salzig und leicht über die Zunge. Praktizierte Wein-Kultur von einem unserer Lieblingswinzer.

Alkohol: 12.5 Vol %
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Gneis & Glimmerschiefer
Besonderes: Naturwein | Biodyvin® | ohne Schwefelzusatz
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
FLW15604

K&U
www.weinhalle.de