

»Le Lointain« blanc IGP Coteaux de Verdon

Domaine Myrko Tepus

Myrko Tepus beweist mit diesem kleinen Meisterwerk, warum er in Frankreichs Weinszene so gefeiert wird. 90% Ugni Blanc und 10% Chardonnay. Ugni Blanc heißt in Italien Trebbiano und verleiht dort dem berühmten Lugana den pflegeleichten, massentauglichen Publikumsgeschmack. Hier macht sich die Rebsorte ganz anders, nämlich französisch anspruchsvoll ans Werk. Als ganze Trauben mit Stiel und Stängel abgepresst, in Edelstahl vergoren, anschließend in 350l-Fässern lange auf der Feinhefe ausgebaut.
Weißwein mit typisch mediterranem Mundgefühl. Weich und füllig, aber ungewöhnlich tiefgründig und anspruchsvoll. Seine saftige Struktur wirkt säurearm, spült aber straffe mineralische Länge und viel Textur in den Mundraum. Da beherrscht jemand sein Metier. Perfekt eingebunden das feine Holz des Fasses. Der Wein spürbar entspannt, trotzdem voller Spannung. Durchdringend frisch, vorbildlich leicht im Alkohol, rassig im Trinkfluß, bissig und salzig in präsenter Mineralität. Ein Weißwein, den jeder versteht, obwohl er mächtig anspruchsvoll agiert. Der perfekte Gemüse-Begleiter, zur Sommerküche, frischem Seefisch und auch solo getrunken eindrücklich im Erlebnis.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | Keine önologischen Zusätzen | ungeschönt | minimal im Schwefel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,25

0,75l
FPR21601

K&U
www.weinhalle.de