



Petillant Ancestrale Rosé »Eclipse«

Domaine des Pothiers

Ein »Petillant Ancestrale«, ein Schaumwein also, der durch natürliche Vergärung des mit ca. 60 g/l Restzucker auf Flasche gefüllten Weinmostes zu seinen Blasen gekommen ist. Dort darf er solange gären, bis er den nötigen Druck aufgebaut hat, um entsprechend stabile Blasen zu bilden, was einem Zuckerabbau von 24 g/l entspricht. Dann wird er von der Hefe abgezogen und filtriert, um mit ca. 35 Gramm Restzucker und erfreulich niedrigem Alkohol von 9 Vol. % jenes besondere sensorische Vergnügen zu bieten, für das Romain Paires »Eclipse« steht. Ohne Schwefelzugabe. Die gebildete Kohlensäure konserviert auf natürliche Weise. Ein so fröhlicher wie roséfarbener Schaumwein, gekellert aus der lokalen Rebsorte Gamay-St. Romain.

Alkohol: 9,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 34,4
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert, nur 6 mg/l freie SO₂
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,34

Wer der natürlichen Restsüße dieses biodynamisch produzierten Ur-Schaumweines vertraut, der mit 6 mg/l freie SO₂ nur den natürlich vorhandenen Schwefel enthält, wird mit fröhlichem Blasenspiel in sinnlich entspanntem Mundgefühl belohnt. Erinnert aromatisch an Rhabarber mit Erdbeeren, duftig und expressiv fruchtig, aber auch würzig und komplex, vor allem aber alles andere als simpel. Animierend und mundwässernd frisch geht der lebensfroh süße Schaumwein ans Werk. Seine zartrosa Farbe ist eine Freude fürs Auge und seine fruchtig würzig agierende Süße erfreut alle Sinne. Dieser mutig restsüße Natur-Blubber harmoniert mit nicht zu süßen Desserts auf Obstbasis - von Crèmes über Eis bis zu Gebackenem - und ist pures Vergnügen auch zum Aperitif als Begleiter netter, kleiner salziger Vorspeisen. Köstlich.

0,75l
FLR22903



www.weinhalle.de