



»Les Genets« Côtes de Provence Blanc

Château de Roquefort

»Les Genets«. Weißwein aus der wilden Natur von Roquefort la Bedoule hoch über der Bucht von Cassis, im Herzen der Provence. Vermentino und Clairette von kargen Kalkböden mit viel Feuerstein. Entsprechend frisch und würzig fällt er aus. Die Reben biodynamisch bewirtschaftet, die Trauben von Hand gelesen, im Keller schonend und ohne »Korrekturen« zu einem charismatischen Weißwein des Südens verarbeitet.

Der steht so charaktvoll im Glas wie sein Winzer mitten im prallen Leben. Duft, Mundgefühl und Charakter lösen sich auf in mundfüllend saftiger Frische, unterlegt mit der Würze heißer Sommertage und einem Hauch salziger Meeresbrise. Sommer im Glas. Süffig im Trunk, aromatisch kraftvoll, nicht zimperlich In Ausstrahlung und Auftritt. Zu schmackhafter Regionalküche, zu mediterraner Erinnerung auf dem Teller, zu Fischgerichten aller Art der perfekte Begleiter. Ohne jedes Chichi. Kein Wein zum Philosophieren, sondern expressiv natürlicher Weißwein zur Küche des Südens. Begleitet gute Gespräche im Kreise lebenslustiger Freunde so fröhlich und unkompliziert wie heimisch »normale« Realo-Küche. Raimond de Villeneuve hat ihn schließlich nicht zum Popeln gemacht, sondern zum Trinken.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Frei von önologischen

Zusätzen | ungeschönt | niedrig im

Schwefel

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,34

0,75l

FPW21100



www.weinhalle.de