



2016

## »Les Genets« Côtes de Provence Blanc

Château de Roquefort

Raimond de Villeneuve muß im Keller nicht viel machen an seinen Weinen. Sie entstehen im Weinberg, den er zertifiziert biodynamisch bewirtschaftet. Das ganze Jahr hindurch ist er Tag für Tag in seinen Reben.

Man stellt sich hierzulande die Provence als heißes Fleckchen Erde vor. Doch das Jahr hat nicht nur Juli und August zu bieten, wo »wir« in der Provence sind. Sie würden staunen, wenn Sie erleben würden, wie wild und extrem das Wetter dort sein kann!

Raimonds Château de Roquefort liegt auf 360 m Höhe über dem kleinen Fischerstädtchen Cassis, seine Weinberge reichen bis knapp 400 m Höhe, sie sind nordöstlich ausgerichtet. Wenn da aus dem Norden der Mistral pfeift, dann wird es bitterkalt und Wind und Kälte kriechen durch alle Fugen. Überhaupt dominiert der Wind das klimatische Geschehen im gesamten französischen Süden. Mal ist es der tosende Mistral aus dem Norden, mal der feuchtwarme Marin aus dem Süden, der meist Pilzbefall mit sich bringt, und auch in der Provence gibt es graue, verregnete Tage, die trist sind und trist machen und nicht enden wollen. Ohne den Wind wäre der Weinbau dort um einiges aufwendiger als er es ohnehin schon ist. Nur im Sommer präsentiert sich die Provence so, wie wir sie kennen. Doch es sind ihre klimatischen Extreme, die ihre natürlich »echten« Weine unmißverständlich prägen, Weine wie die von Raimond de Villeneuve.

Sein »Les Genets« ist erfrischend authentischer Weißwein aus der wilden Natur von Roquefort la Bedoule hoch über der Bucht von Cassis. Vermentino und Clairette. Duftig und würzig zugleich. Süffig und mundfüllend, sommerlich und kraftvoll aromatisch. Die Provence stimmt außer in ihren weltberühmten Rosés keine wirklich feinen Töne an im Wein. Sie bringt ungestüme, wilde, kraftvoll expressive Weine hervor, in weiß wie in rot, mal breit und säurearm, mal süffig frisch und würzig, fein und elegant sind sie aufgrund ihrer Wachstumsbedingungen nur selten, dafür sind ihre Weine köstliche Essensbegleiter. Weil die berühmte Küche der Provence von Produkten lebt, die aromatischer kaum sein können, dürfen die sie begleitenden Weine nicht zimperlich sein. Sie stammen in unserem Fall hier von kargen Kalkböden mit viel Feuerstein. Entsprechend frisch und expressiv fällt »Les Genets« aus. Biodynamisch zertifiziert angebaut, von Hand gelesen, schonend verarbeitet und ohne jeden Zusatz im Keller zu einem typischen Weißwein des Südens verarbeitet, der so charaktervoll im Glas steht wie sein Winzer mitten im prallen Leben. Duft, Mundgefühl und Charakter lösen sich auf in einem Gefühl von saftiger Frische, unterlegt mit der Würze heißer Sommertage und

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2018+  
Restzucker: < 1 g/l  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Frei von önologischen Zusätzen. Allergikern empfohlen.  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Vegan: Nein  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3,34

0,75l

**14,80 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FPW16100



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

einem Hauch salziger Meeresbrise. Sommer im Glas. Zu schmackhafter Regionalküche, zu mediterraner Erinnerung auf dem Teller und zu Fischgerichten aller Art der perfekte Begleiter. Ohne Chichi. Kein Wein zum Philosophieren, sondern kraftvoll ehrlicher Weißwein zur sommerlichen Küche, der gute Gespräche im Kreise lebenslustiger Freunde so fröhlich und unkompliziert begleitet wie heimisch »normale« Realo-Küche. Genau dafür hat Raimond de Villeneuve ihn gemacht.