



2012

Jurançon »Bi de Casau - Effronté« Demi sec

Domaine Guirardel

Jurançon, eine von der Natur gesegnete Region am Fuße der französischen Pyrenäen, unweit der Atlantikküste. Heimat alter, autochthoner weißer Rebsorten, die wegen der dort vorherrschenden Feuchtigkeit und Wärme vor allem zu hochkarätigen Süßweinen verarbeitet werden. Die sind hierzulande wenig bekannt und fallen mal süßer, mal weniger süß aus, je nach Lage und Jahrgang. Hier ein natürlich halbtrockener, exemplarisch »gelber« Jurançon, der ein Jahr in Barriques zu raffinierter Harmonie von Süße und Säure heranreife, die ihn einmalig macht in der Welt des Weines. Spannungsgeladen frisch, unglaublich ausbalanciert, füllig ohne zu süß zu sein, Maßanzug für Küchenträume.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 135 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Zertifiziert AB® |

ungeschwefelter Naturwein mit

Restzucker (halbtrocken)

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,2

0,75l

24,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FJW13302



www.weinhalle.de