



ohne Jahr

## »Melonix« Vin de France

Domaines Jo Landron

Der gewitzte Gallier durch und durch: authentisch, widerspenstig, unverwechselbar. Asterix und Obelix hätten ihre Freude mit Melonix. Der wird aus der Rebsorte Melon de Bourgogne gekeltert, die vermutlich in der Antike aus dem Burgund ins Loire-Tal gelangt ist. Dort, unweit der Mündung des längsten Flusses Frankreichs in den Atlantik, entsteht »Melonix«. Muscadet der anderen Art. Natürlich unmanipuliert, ungeschminkt und nackig, expressiv natürlich und garantiert frei von jenen Fehlern, die so viele Naturweine verunstalten.

Jo Landrons fröhlich frecher Naturwein »Melonix« riecht und schmeckt so, wie die Natur ihn gemacht hat. Entwaffnend ehrlich, irgendwie unbequem weil fordernd »anders« und vor lauter Charakter unverwechselbar. »Melonix« ist Jo Landrons einziger Wein, der den biologischen Säureabbau absolviert, weil er nicht eingreift, um diesen zu verhindern. Er läßt hier der Natur freien Lauf, hat ihn auch nicht filtriert, sondern naturtrüb auf der Feinhefe abgefüllt. Schwefel hat er ihm während der gesamten Weinbereitung nicht gegeben. Deshalb darf er ihn nur als »Vin de France« ohne Angabe von Jahrgang, Rebsorte und Herkunft in den Verkauf bringen. Europäisches Weinrecht. Naturtrüber Weißwein ist dem Kunden nicht zuzumuten. Je mehr Natur im Wein, desto mehr greifen die einschlägigen Juristen Europas ein. Zum Schutze des Verbrauchers. Die jahrzehntelange katastrophale Chemiekeule in Weinberg und Landwirtschaft, die unsägliche Glyphosat- und Nitrat-Diskussion, ist dem Verbraucher zuzumuten. Die Agrarlobby sagt wo es lang geht, die Politik leistet den Offenbarungseid. Das will »Melonix« dokumentieren, der widerspenstige gallische Wein-Charakter. Gegen den Strich gebürsteter Anspruch, dem Mehrheitsfähigkeit zuwider ist. Mit seinen 11,5 Vol. % geht Jo Landrons fröhlicher Natur-Bursche grandios süffig, salzig und leicht über die Zunge. Ein Winzer, der die Kultur des Weines versteht.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024  
Restzucker: 0,9 g/l  
Anbau: Biodynamisch  
Ausbau: Betontank  
Boden: Gneis & Glimmerschiefer  
Besonderes: Naturwein | Biodyvin® |  
ohne Schwefelzusatz  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Nein  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,2

0,75l

**18,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLW15604



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