



2018

Blanc »Sables de Camargue« IGP Camargue Domaine de Montcalm

Weißwein aus der südfranzösischen Camargue. Wein vom Sand. Sables de Camargue. Der ideale Weißwein für heiße Tage und Nächte. Duftet fruchtig, stahlig und buchstäblich frisch, gibt sich mild in der Säure und unwiderstehlich süffig. Familie Jeanjacques produziert ihn auf ihrer Bio-Domaine in der Petite Camargue aus 85% Viognier und 15% Sauvignon Blanc, die hier auf Schwemmsandböden quasi auf Meereshöhe stehen. Viognier, die säureärmste weiße Rebsorte der Welt, sorgt für weichen Schmelz in saftiger Fülle und hinreißend attraktiven Duft nach frischer Aprikose und exotischen Früchten, der Sauvignon Blanc trägt feine, frische Säure bei mit einem Duft, der an frische grüne Gartenkräuter erinnert. Er verleiht dem Wein Spannung und Lebendigkeit.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: 0,9 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Schwemmsand
Besonderes: Rose aus Direktpressung,
aus Umstellung CAB
Dekantieren: Nein
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Nomacorc (synth)
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.37

Sand. Klingt wie langweiliger Boden. Doch Sand enthält viele Mineralien. Und er versorgt, zumal in der Camargue, die Reben in der Hitze des Sommers mit Feuchtigkeit. Das danken ihm die Reben, was man hier wunderbar nachvollziehen kann. Neben der Frucht und dem Duft der technischen Kaltvergärung mittels Reinzuchthefer in Edeltanks, fühlt man hier auch die buchstäblich zupackende Mineralität des Sandes, die in typischer Salzigkeit pikant vor allem die Zungenränder reizt. Ein Wein, den man nicht schmeckt, sondern spürt. Dieses besondere Mundgefühl prädestiniert den Weißwein vom Sand zu frischem Fisch vom Grill und sommerlichen Meeresfrüchten, zu Salaten und frischen Gemüsen, aber auch als fröhlichen Abschluß eines wunderbaren Sommertages.

0,75l

7,40 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FCA18101



www.weinhalle.de