



2017

»Coste« Côtes du Roussillon blanc

Domaine Danjou-Banessy

Aufregend anspruchsvoller Weißwein. Reine Macabeu. Eine weiße Rebsorte, die in Katalonien und im Roussillon zu Hause ist, lange als Massenträger galt und jetzt ihre verdiente Renaissance erlebt. Benoit Danjou präsentiert sie hier in atemberaubendem Preis-Genuß-Verhältnis als erstaunlichen Weißwein, der an große Burgunder erinnert, aber mehr Aura besitzt. Null Frucht, dafür steinige Würze und Kernobst im Duft, gelbe Blüten und ein Hauch Chinaböller, Reduktion, die auf biologischen Anbau und langes Hefelager hinweist. Ein paar Minuten Luft und der Wein zeigt, was er kann. Straffe Säure, mundwässernde Substanz, kristalline Präzision, steinige Strahlkraft. Flüssige Avantgarde.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2020+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Zertifiziert Ecocert®, nicht ausgewiesen

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,19

0,75l

18,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FRO17102



www.weinhalle.de