



2019

## »RAIZ« Blanc, IGP Côtes de Thongue

Les Chemins de Bassac

RAIZ in weiß holt den Sommer ins Glas. Man ahnt sie im Duft, die blühenden Felder und Wiesen, den Hauch trockener Kräuter, die Trockenheit der Natur. Ein »Wein der Sonne«, der aber nicht schwer und alkoholisch daherkommt, sondern weich, süffig und würzig, mild und aromatisch animierend wirkt. Frisch im Duft, floral in der Wirkung, geschmeidig und belebend frisch im Trunk. Knochentrocken ausgebaut, mit milder Säure verwöhnend.

Auf Koch und Gäste übt »RAIZ blanc« erstaunlich animierende Wirkung aus, denn zu diesem Prachtkerl von Sommerwein läßt sich vortrefflich und inspirierend kochen. Salate aller Art und Gemüse, sowie Fisch und Fleisch vom Grill können ihn kaum erwarten. Viognier (65%) und Rousanne, auf der Hefe teilweise auch im Holzfaß gereift und ausgebaut, sorgen für blütenduftigen, mundwässernden Charme. Mediterran weich und mild im Charakter, erfrischend würzig und geschmeidig im Mundgefühl, nicht harmlos leicht, sondern aromatisch potent und duftig, trinkt man ihn jung und frisch gekühlt an heißen und weniger heißen Tagen und Nächten des kommenden Sommers und erfreut sich dabei auch an seinem freundlichen Preis.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2021  
Restzucker: 0,9 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Rote Erde | Eisen  
Besonderes: EVE vegan zertifiziert  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtration  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3.4

0,75l

**9,50 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FLA19101



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