



2020

Blanc de Corse »Le Bois du Cerf«

Domaine Vico

Im Herzen Korsikas, an den Ausläufern des 2.200m hohen schneebedeckten Gipfels des Popolasca, liegen die Weinberge der Domaine Vico. Das höchstliegende Weingut der wilden Insel. Einzigartige Lage in den Bergen mit Blick über das Golo-Tal. Im Sommer hat es hier 35 °C, nachts sinken die Temperaturen auf unter 15 °C. Im Winter sind -10°C keine Seltenheit. Diese Temperaturschwankungen besorgen Spannung und Strahlkraft, mit der dieser mundwässernd saftige Weißwein die Sinne reizt. Saure Schieferböden, Sonneneinstrahlung und Höhenlage verleihen ihm Frische und lebendige Säure, pikant herbe Würze, freundlichen Alkohol und ein hinreißend sahniges Mundgefühl.

Reinsortiger Vermentinu. Von 45 Jahre alten Reben, die nur kleine Erträge liefern. Die weiße Rebsorte der Insel. Buchstäblich animierend im Duft nach Äpfeln und Zitronenschalen, Wildkräutern und sommerlich steiniger Würze. Am Gaumen grüne Aromen. Pikante Salzigkeit. Mundfüllend herb und kräuterwürzig und fröhlich süffig im Trinkfluß. Läuft einfach gut und von ganz alleine. Braucht unbedingt Küche zur Begleitung, dann zeigt er, was er kann: Huhn oder Seefisch aus dem Ofen oder vom Grill, ein deftiges Ragout, aromatische Sommergemüse, kraftvolle Salate und man beginnt, sich nach heißen Tagen zu sehnen, an deren langen Abenden dieser Weißwein besonderes Vergnügen bereitet.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,9 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Schiefer
Besonderes: Frei von önologischen Zusätzen | ungeschönt | niedrig im Schwefel
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,29

0,75l

13,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FKO20001



www.weinhalle.de