



2019

Blanc »L'Olivette« (Roussanne) VdF

Les Chemins de Bassac

Von Hand gelesen, in Ausstattung, Aufwand und Ausbau minimal gehalten für maximal freundlichen Preis. Trotzdem spontane Vergärung und Ausbau im Edelstahltank, ohne Holz, ohne Schwefel, ohne Eingriffe, ohne Filtration. Weniger ist mehr. Für maximal ehrlichen Alltagswein, der seine Rebsorte mehr zeigt als seine Herkunft.

Roussanne, die große weiße Rebsorte der Nordrhône. Mit ihrer weichen, aber potent lebendigen Art und mineralisch geprägten Frische erobert sie inzwischen auch den französischen Süden. Sie ist gut adaptiert an die Herausforderungen des Klimawandels und liefert eigenwillige, aber attraktive Weißweine.

Mundfüllend saftig und trocken, stets gelb wirkend in Duft und Geschmack, der an Strohblumen und Honig erinnert, angenehm mild und weich in der Säure, auf merkwürdige Weise trotzdem frisch und agil, subtil würzig und animierend saftig auf der Zunge. Am Gaumen klingt »L'Olivette« dezent herb in appetitanregender Süffigkeit aus und macht so Lust auf den nächsten Schluck. Einer wie keiner. So ernsthaft wie fröhlich, so einfach wie anspruchsvoll. Der perfekte Begleiter sommerlicher Küche, vor allem auch zu Gemüse und Fisch vom Grill. Kein schnuckeliger Sofa-Knutscher also, sondern maximal natürlicher Begleiter frischer Alltagsküche zum höchst erfreulichen Alltagspreis.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023
Restzucker: 0,9 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: EVE vegan zertifiziert |
umgeschwefelt | unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam | Kunstkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Nein
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.48

0,75l

8,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA19116



www.weinhalle.de