Fitou »Le Coupe soif«

Mamaruta

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: umgeschwefelter, unfiltrierter Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.59

0,75l
FLA23700

Naturwein. Nicht zusätzlich geschwefelt. Naturtrüb. Nackig. Ungeschminkt. »Le Coupe soif«, französisch für Durstlöscher. Winzer Marc Castans fröhlich süffiger Basisrotwein, der in den Restaurants entlang der französischen Mittelmeerküste während der Hochsaison buchstäblich »verdunstet«. Ein entwaffnend natürlicher, herzhaft süffiger Rotwein, der im Mundgefühl nicht trocken »bremst«, sondern saftig, trocken, kühl und frisch in seinen beschwingt seidigen Gerbstoffen Freude bereitet. Im Duft mehr Würze als Frucht, die ätherischen Kräuter des Südens, reife Beeren und Früchte.

Ein Rotwein, der von alleine läuft, wenn man sich auf die Natur in ihm einläßt. Serviere ihn gut gekühlt. Dann macht er besondere Freude. Mittags oder abends auf der Terrasse, nachts vor dem Kamin, immer und überall.

20 % Grenache und Carignan zusammen gekeltert und gemeinsam vergoren, spontan auf den natürlichen Wildhefen in Betontanks und in Halbstückfässern. Ungewöhnlich kurze Maischestandzeit, deshalb so süffig, zügige Vergärung in kleinen Gärgebinden, deshalb so fröhlich, keine Eingriffe in die Natur, minimale Schwefelung, deshalb so Durstlöscher. Wild und ursprünglich, authentisch und ungeschminkt steht er im Glas. Ein fröhlich frecher Naturbursche, der den Weintrinker provoziert. Naturwein eben. Aus

K&U
www.weinhalle.de

zertifizierter biodynamischer Produktion, ohne irgendeinen Zusatzstoff
der modernen Önologie. Pures, unverfälschtes Rotweinvergnügen für jeden Tag und
jeden Zweck und jede Zunge.