



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: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3.59

0,75l  
FLA23700

## Fitou »Le Coupe soif«

Mamaruta

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 Gärgebunden, 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



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

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