



Pétillant naturel »Ærlinn« Rosé

Etienne Bodet & Bodet-Herold

»Ærlinn« ist ein Petillant naturel. Also ein Naturschaumwein, der ohne Hefe- und Zuckersatz ausschließlich durch die eigene natürliche Hefe und den Restzucker beim Abzug auf die Flasche in dieser zu gären beginnt, und, wenn man Glück hat wie hier, auch durchgärt. Besitzt dann nicht den Druck und die Klasse des Champagners, liefert aber einen sehr vergnüglichen, fröhlichen, weich perlenden, trockenen Schaumwein für viele Anlässe, den wir vor allem zur vielfältigen kulinarischen Begleitung empfehlen. Etienne Bodet keltert ihn aus der lokalen, alten Rebsorte Grolleau Gris, die ihm die wunderschöne Farbtönung verleiht. Im Duft rote Früchte, Erdbeeren, Himbeeren, und ein wunderschöner Hauch frühlingshafter Pfingstrosen, der ihm Klasse verleiht und sehr animierend wirkt. Im Mundgefühl saftig und cremig auf ganz eigene Art. Füllt den Mund mit süffiger Konsistenz, weich, trocken, lebendig und sehr dynamisch. Fühlt sich ganz anders an als die Crémants von Etienne und Kim, nicht so »seriös«, dafür weniger, fruchtbetonter und irgendwie direkt von der Frische der Hefe und der originellen Rebsorte geprägt. Ein handwerklich exzellent realisierter Petillant zu asiatischer Küche, die auf Süße verzichten kann (Thai, Vietnam etc.).

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028

Restzucker: 1,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Trias | Jurakalk

Besonderes: Ungeschwefelter

Naturschaumwein (PetNat)

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,3

0,75l

FLR23104



www.weinhalle.de