



»Saint François« blanc Vin de France

Domaine Myrko Tepus

Das Winzerleben kann hart sein in Zeiten der Klimakrise. Myrko Tepus kann davon ein Lied singen. Sein Weingut liegt im Var, dem trockensten Departement Frankreichs, doch daß ihm dort Frost und Hagel zur Unzeit gleich zweimal hintereinander fast vollständig die Ernte vernichteten, das war dann doch zuviel. Er war kurz davor aufzugeben, als ihn über 30 Winzerkollegen aus ganz Frankreich kontaktierten, die von seiner Verzweiflung gehört hatten, um ihm solidarisch Trauben und Most zu liefern, die ihm das Überleben sicherten.

Saint François ist also ein einmaliger Wein. Myrkos Weißwein der Hagel-Saison 2023. Gekellert aus Trauben der Sorten Vermentino und Clairette, die ihm vier Bio-Kollegen aus der Nachbarschaft, die vom Hagel verschont blieben, zur Verfügung stellten, darunter auch berühmte Domainen, deren Weine teuer gehandelt werden. Sie stammen, wie seine Trauben auch, von lehmigen Kalksteinböden, die dem Wein eine strahlende Frische verleihen, die sich in spürbar salziger Mineralität Bahn bricht. Der Beweis für regenerative Bewirtschaftung und spontane Vergärung. Hier im Edelstahltank, dann lange auf der Voll- und Feinhefe in gebrauchten Fässern gereift und ohne Schöpfung, Filtration und mit nur minimalem Schwefel abgefüllt.

Ein exemplarischer Weißwein des Südens, der Lust macht auf entsprechend frische, leichte und aromatische Frühlings- und Sommer-Küche. Glück gehabt - und gute Freunde...

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | Keine
önologischen Zusätzen | ungeschönt |
minimal im Schwefel

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schöpfung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,25

0,75l

FPR23607



www.weinhalle.de