



»Saint Francois« blanc Vin de France

Domaine Myrko Tepus

Als ganze Trauben mit Stiel und Stängel abgepresst, in Edelstahl vergoren, anschließend in 350l-Fässern lange auf der Feinhefe ausgebaut.

Weißwein mit typisch mediterranem Mundgefühl. Weich und füllig, aber ungewöhnlich tiefgründig und anspruchsvoll. Seine saftige Struktur wirkt säurearm, spült aber straffe mineralische Länge und viel Textur in den Mundraum. Da beherrscht jemand sein Metier. Perfekt eingebunden das feine Holz des Fasses. Der Wein spürbar entspannt, trotzdem voller Spannung. Durchdringend frisch, vorbildlich leicht im Alkohol, rassig im Trinkfluß, bissig und salzig in präsender Mineralität. Ein Weißwein, den jeder versteht, obwohl er mächtig anspruchsvoll agiert. Der perfekte Gemüse-Begleiter, zur Sommerküche, frischem Seefisch und auch solo getrunken eindrucklich im Erlebnis.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

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: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,25

0,75l

FPR23607



www.weinhalle.de