



»La Colline en Flamme« Blanc VdF

Domaine des Pothiers

VdF steht für »Vin de France«. Die unterste Kategorie der französischen Qualitätshierarchie. Da darf keine Region, keine Lage und keine Rebsorte auf dem Etikett stehen - weil reiner Chardonnay, um den es sich hier handelt, an der Côte Roannaise nicht vorgesehen ist. Das schert Biodynamik-Winzer Romain Paire herzlich wenig. Seine Chardonnay-Reben stehen auf vulkanisch granitischem Untergrund an der »Route de Basalt« im Hinterland des Beaujolais und liefern einen Traum von Chardonnay. Immer wieder hört man, daß Chardonnay langweilig sei. Das kann er sein und viele sind es ja auch. Aber wenn der Winzer sein Metier beherrscht, kann auch sein Wein was. Dann kann Chardonnay eine der anspruchsvollsten und geschmacklich flexibelsten weißen Rebsorten der Weinwelt sein. »Colline en Flamme« ist knackig frischer Chardonnay voll attraktiver Frucht und floraler Pracht. Spontan vergoren und ausgebaut im Spezial-Betontank, bringt er eine reizvolle Mischung aus Frische und Fülle auf die Zunge, die so nur Chardonnay beherrscht. Da trifft straffer Zug auf reife gelbe Opulenz. Saftig cremig und lang im Mund, belebend frisch und sehr animierend im Trunk. Ein Glücksfall besonderer Art für alle, die Natur im Wein auch im Alltag nicht missen möchten.

Alkohol: 12 Vol %
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert |
minimal geschwefelt | unfiltriert |
ungeschönt | keine önologischen
Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,4

0,75l
FLR24910



www.weinhalle.de