



»Wowie Zowie« Hautes-Alpes Maceration

Domaine Petit Aout | Yann Agostini

Ein auf der Maische vergorener Orange-Wein. Hier finden Clairette und Muscat in einem lautstark duftenden Weißwein zusammen, der seine Expressivität eben jener Vergärung auf den Schalen der Beeren verdankt. Sie löst aus den Beerenschalen sehr viel mehr Aromen aus, als im Most des in der Presse von den Schalen getrennten Traubenfleisches vorhanden ist. Kombinieren Sie Yann de Agostinis intensiv nach Curry und gelben Blüten duftenden Weißwein zu Gerichten, in denen Eiweiß eine Rolle spielt. Sie werden staunen, wie sehr sich beide miteinander verändern. Proteine im Essen werden durch die Gerbstoffe dieses Weines denaturiert, sie spalten sich in Aminosäuren auf und verändern so ihre geschmackliche Wirkung.

Dekantieren Sie diese Flasche ausreichend vor Genuß und erleben Sie, wie sich der Wein verändert, wie er milder, harmonischer und zugänglicher wird. Lassen Sie sich auf diesen Orange-Wein mit seinen herben, präsenten Gerbstoffen ein. Sie verleihen ihm Struktur, Körper, ein gänzlich anderes Mundgefühl und machen ihn zum besonderen Erlebnis, vor allem zu entsprechend fetten und eiweißhaltigen Speisen.

Alkohol: 12.4 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,0 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: 66 mg SO₂ total |

unfiltriert | ungeschönt | von jungen

Reben | maischevergoren

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,49

0,75l

FHA22004



www.weinhalle.de