



»Sauvignon Blanc« IGP l'Herault

Domaine de Petit Roubié

Mehr Sauvignon Blanc ist zu diesem Preis nicht zu kriegen. Dazu wird mit der Maschine geerntet und Vergärung mittels Reinzuchtheife im Edelstahltank sind der zwangsläufige Standard aller Weine dieses Preis-Niveaus. Immerhin bewirtschaftet Familie Azan ihre Domaine de Petit Roubié seit 1985 zertifiziert biologisch. Ihre Kellertechnik ist auf dem neuesten Stand, kommt aber ohne die Korrekturen der modernen Önologie aus. Floriane und Olivier Azan produzieren saubere, ehrliche, mustergültig preiswerte Bioweine, die ihre Käufer glücklich machen und ihnen sicheres Einkommen bescheren - ohne das ärgerliche Greenwashing-Gelabere derer, die sich besser machen, als sie es in Wahrheit sind.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Schwemmland
Besonderes: Maschinenlese | einfacher Alltagswein
Vergärung: Reinzuchtheife
Verschlussart: Nomaticor
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,34

Sauvignon Blanc. Einfach, direkt, sauber und technisch einwandfrei in Szene gesetzt. Typisch französisch, eher grasig leise als aromatisch laut. In der Farbe gelblich grün, im Duft angenehme Zitrus-Frucht ohne aromatische Übertreibung. Kaltvergärung mittels Reinzuchtheife, der Wein duftet entsprechend einfach. Tiefe und Komplexität sind zu diesem Preis nicht möglich. Dafür gibt es zuverlässiges Weißweinvergnügen, schlank und leicht herb, saftig und seriös trocken, angenehm harmonisch in Säure und Mundgefühl. Zuverlässig freundlicher Speisenbegleiter für den Alltag, zu frischem Fisch, Salaten und Gemüse. Ehrliches Winzerhandwerk. Nicht mehr, nicht weniger.

0,75l
FLA22824



www.weinhalle.de