



## »Austral« AOP Côtes du Rhône Blanc

Domaine La Ferme Saint-Martin

Thomas Jullien hat mit dem Jahrgang 2016 seine Weißweine auf Maischegärung umgestellt, vergärt sie also wie Rotwein eine Woche lang auf den Beerenschalen. »Austral« ist ein »Blanc de Macération«, ein »Orangewein«, Weißwein mit der Wirkung von Rotwein. Naturtrüb abgefüllt, ohne zusätzliche Schwefelung, spürbar geprägt von den herben Gerbstoffen des Schalenkontaktes. Eine historische Weinbereitungsmethode, die vor der Erfindung der pneumatischen Presse üblich war. Im Duft anregend expressiv und spannend »anders«. Im Mundgefühl raffiniert ausbalanciert und anregend herb in präserter Gerbstoffwirkung. Goldgelbe Farbe. Den kompakten Lehm- und Kalkboden aus der Trias-Zeit, auf dem seine Reben stehen, spürt man auf der Zunge als dichte, flauschig herbe Physis. Aus 80% Roussanne und 20% Grenache Blanc, den weißen Rebsorten des französischen Südens, hier von 20 bis 40 Jahre alten Rebstöcken, die kaum mehr als 30 hl/ha Ertrag bringen. Thomas Jullien reifte ihn ein Jahr in Holzfässern auf der Feinhefe, ohne Zusatz von Schwefel. Weißwein für Protein- und Gemüseküche. Braucht Luft im Glas, sollte nicht zu kalt serviert werden und öffnet sich in der Karaffe über Stunden und Tage, um immer feiner und nobler in der Wirkung seiner Gerbstoffe zu werden. Besitzt Lagerpotenzial wie Rotwein. Toller Naturwein, der das Zeug zur Referenz hat.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2029+  
Restzucker: 0,3 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Trias | Jurakalk  
Besonderes: Ungeschönt naturtrüb |  
unfiltriert | ungeschwefelt | Orange- &  
Naturwein  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,38

0,75l  
FRH22104



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)