



Clairette de Die »Tradition«

Coté Cairn

Clairette de Die. Ein fröhlich restsüßer, aromatisch würziger regional verwurzelter Schaumwein, der von den höchsten Weinbergen Frankreichs kommt. Bei Coté Cairn, einer solidarisch kooperativen Erzeugergemeinschaft, die aus nur 3 Mitgliedern besteht, wird er höchst ambitioniert produziert. Hembise, die Biologin, Vincent, der Stadtflüchtling, und Cyrille, der Bergführer, bewirtschaften ihre auf viele kleine Parzellen verteilten 32 Hektar, die auf über 700 m Höhe an steilen Hängen und auf kleinen Plateaus versteckt in einem Seitental im östlichen Vercors liegen, zertifiziert biodynamisch. Ihre Clairette de Die ist kristallklar und frisch wie ein Gebirgsbach. Sie schmeckt mundwässernd erfrischend, was sie der weißen Rebsorte Clairette verdankt, und duftet intensiv würzig, was sie der uralten Rebsorte Muscat à petits grains verdankt, die bei uns Gelber Muskateller heißt.

Raffiniert feinperlig, aromatisch nobel, eher würzig als fruchtig im Duft, verzaubert sie mit ihrem Charme und ihrer Frische jeden, der sich mit 7,5 Vol. % Alkohol und 48 g Restzucker anfreunden kann. Ein »Petillant Naturel« ohne zusätzliche Schwefelung. Feine natürliche Süße harmoniert mit prickelnd frischer Säure. Die kristallklare Bergluft der Höhenlage und die niedrigen Erträge aus aufwendiger Handarbeit in den steilen Parzellen werden fühl- und schmeckbar. Alpenwein par excellence. Ideal zu Salzigem und sensibler Begleiter feinfruchtiger Desserts und raffiniert un-süßen Gebäcks.

Alkohol: 7,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 48 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltahltank

Boden: Braunerde kalkhaltig

Besonderes: Pétillant Naturel nach alter Methode, ungeschwefelt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schönung: Degorgiert

pH-Wert: 3,3

0,75l

FRH14001



www.weinhalle.de