



Saumur blanc »Maceration«

Domaine la Reniere

Chenin Blanc aus Saumur. Dünne Erdauflage auf Kalk und Tuff. Nicht einfach in heißen Jahrgängen. Die überleben die Reben streßfrei nur im Bio-Anbau. Den hat der junge Thibaut Masse sofort nach der Übernahme der Rebflächen durch seine Domaine la Renière beantragt und umgesetzt. Es wird Jahre dauern, bis die Reben in natürlicher Balance stehen. Doch schon heute, in seinem ersten Jahrgang, zeigt er, was von ihm zu erwarten ist.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 65 mg/l Gesamt-SO₂ |
Nicht eiskalt servieren!
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.2

0,75l
FLW20807



www.weinhalle.de