



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