



## 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-SO<sub>2</sub> |  
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](http://www.weinhalle.de)