



## »Le Lointain« blanc IGP Coteaux de Verdon

Domaine Myrko Tepus

Myrko Tepus beweist mit diesem kleinen Meisterwerk, warum er in Frankreichs Weinszene so gefeiert wird. 90% Ugni Blanc und 10% Chardonnay. Ugni Blanc heißt in Italien Trebbiano und verleiht dort dem berühmten Lugana den pflegeleichten, massentauglichen Publikumsgeschmack. Hier macht sich die Rebsorte ganz anders, nämlich französisch anspruchsvoll ans Werk. Als ganze Trauben mit Stiel und Stängel abgepresst, in Edelstahl vergoren, anschließend in 350l-Fässern lange auf der Feinhefe ausgebaut.

Weißwein mit typisch mediterranem Mundgefühl. Weich und füllig, aber ungewöhnlich tiefgründig und anspruchsvoll. Seine saftige Struktur wirkt säurearm, spült aber straffe mineralische Länge und viel Textur in den Mundraum. Da beherrscht jemand sein Metier. Perfekt eingebunden das feine Holz des Fasses. Der Wein spürbar entspannt, trotzdem voller Spannung. Durchdringend frisch, vorbildlich leicht im Alkohol, rassig im Trinkfluß, bissig und salzig in präsender Mineralität. Ein Weißwein, den jeder versteht, obwohl er mächtig anspruchsvoll agiert. Der perfekte Gemüse-Begleiter, zur Sommerküche, frischem Seefisch und auch solo getrunken eindrucklich im Erlebnis.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: 0,4 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Edelstahl | Holz  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Naturwein | Keine  
önologischen Zusätzen | ungeschönt |  
minimal im Schwefel  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,25

0,75l  
FPR21601



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