



Petillant Ancestrale Rosé »Eclipse«

Domaine des Pothiers

»Petillant Ancestrale«. Natur-Schaumwein, der ohne Zusatz von Hefe und Zucker durch die natürliche spontane Vergärung des mit ca. 60 g/l Restzucker auf Flasche gefüllten Weinmostes zu seinen Blasen kam. Er durfte dort solange gären, bis er den nötigen Druck für entsprechend stabile Blasen bilden konnte, was einem Zuckerabbau von 24 g/l entspricht. Dann wurde er von der Hefe abgezogen und filtriert, um mit ca. 35 Gramm Restzucker und erfreulich niedrigem Alkohol von 9 Vol. % jenes sensorische Vergnügen zu bieten, für das Romain Paires »Eclipse« steht. Ohne Zugabe von Schwefel, denn die gebildete Kohlensäure konserviert auf natürliche Weise.

Ein fröhlich roséfarbener Naturschäumer, als Rosé gekellert aus der lokalen Rebsorte Gamay-St. Romain. Natürlich restsüß, vegan, frei von Zusatzstoffen, aus biodynamischer Bewirtschaftung, enthält mit nur 6 mg/l freier SO₂ nur den natürlich vorhandenen Schwefel. Anregend lebendig feines Spiel der Blasen. erinnert aromatisch und geschmacklich an Rhabarber mit Erdbeeren. Wirkt anregend duftig und expressiv fruchtig, aber auch anspruchsvoll würzig. Animierend und mundwässernd frisch macht sich der lebensfroh süße Schaumwein ans Werk. Harmonisch verhalten im Restzucker, begleitet er nicht zu süße Desserts auf Obstbasis - von Crèmes über Eis bis zu Gebackenem - in rarer Perfektion, ist aber auch pures Vergnügen zu netten, kleinen, salzigen Vorspeisen.

Alkohol: 9,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 34,4
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert |
keine Zusatzstoffe | nur 6 mg/l freie
SO₂, Naturschaumwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,34

0,75l
FLR22903



www.weinhalle.de