



»L'Étincelle« Blanc IGP d'Occ

Mas Cal Demoura

»L'Étincelle« ist ein Stern unter den Weißweinen des französischen Südens. Würzig und duftig kommt er ins Glas. Weißblütig im Charakter, mundwässernd frisch und saftig im Trunk. Mild in der Säure, aber salzig pikant gewürzt in seiner kalkigen Mineralität. Eine aufregende Cuvée aus Chenin Blanc, Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Petit Manseng und der raren Carignan Blanc. Weißwein voll raffinierter aromatischer Regionalfärbung. Belebend frisch und verhalten im Alkohol. Die Faszination des Languedoc ohne Hitze oder Schwere in Duft und Geschmack. Das muß man können als Winzer. Sehr gekonnt cuviert. Da wird das Spiel der Rebsortencharakteristika nachvollziehbar.

Kühle Akzenten in geschmeidiger Delikatesse. Mundwässernd attraktiv. Ein perfekt gewählter Lesezeitpunkt, profunde biologische Bewirtschaftung, künstlerisch schonende Weinbereitung im Einklang mit der Natur. Duftet nach Sommer, vereint Thymian und Rosmarin mit kühler Mineralität und Blütenaromen. Löst wehmütige Erinnerungen an die warmen Tage des Jahres aus. Würzige Harmonie zu anspruchsvoller Aroma- und Kräuterküche, zu Salaten, würzigen Fisch- und Fleischgerichten vom Grill, zu Huhn und zu mediterranen Pasta- und Gemüsegerichten. Die perfekte Alternative zu Riesling und Chardonnay. Es lebe die Vielfalt!

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Keine Zusatzstoffe | keine

Schönung | minimale Schwefelung

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,39

0,75l

FLA22102



www.weinhalle.de