

Les Soucas blanc Vieilles Vignes - Bio



Produzent	Domaine Le Novi
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Luberon AOP
Jahrgang	2016
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Clairette (40%), Roussanne (40%), Viognier (20%)
Ausbau	Während drei Monaten je zur Hälfte im 600-Liter-Eichenfass und auf der Feinhefe im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.8 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2023
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	4200 Flaschen

Diese junge Domaine (seit 2013) hat das Privileg, teils mit alten Rebstöcken arbeiten zu können. Im Durchschnitt beträgt ihr Alter rund 30 Jahre, wobei zwei Parzellen noch wesentlich älter sind. Das war auch der ausschlaggebende Grund für Romaine Dol, sich hier niederzulassen. Hier wachsen die Reben im angenehm geprägten Mittelmeerraum-Klima. Die Stärke und der Reichtum liegen aber in der Vielfalt der Oligozän-Böden, die aus Mergel, Kalk und Sandstein bestehen und mit sandigem Lehm durchmischt sind. Dieses Zusammenspiel, verbunden mit dem biologischen Anbau, ergibt eindrucksvolle Weine mit grosser Eigenständigkeit.

In der provenzalischen Umgangssprache bedeutet Les Soucas «alte Reben» und ist zugleich auch der Namensgeber der Top-Linie aus dem Hause Le Novi mit einem Weiss- und einem Rotwein. Die Cuvée, bestehend aus Roussanne, Clairette und Viognier, erinnert in der Nase an Jasminblüten und weiße Pfirsiche, verbunden mit einer erfrischenden Mineralität. Die alten Reben haben einen hohen Extrakt, der dem Wein viel Schmelz und Ausgewogenheit bringt. Ein trocken ausgebauter, delikater Wein, der sich für einen gepflegten Apéro sowie als leichter Essensbegleiter empfiehlt.