



Terre de Safres blanc - Bio

Produzent	Domaine Le Novi
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Luberon AOP
Jahrgang	2017
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Grenache Blanc (38%), Vermentino (35%), Bourboulenc (17%), Viognier (10%)
Ausbau	Im Edeltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.7 g/l
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	25000 Flaschen
Preis CHF	13.50

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.

Knackiger, aromatischer Einstiegswein von der Domaine Le Novi, der jung am besten schmeckt. Der Terre de Safres blanc offenbart Aromen von Grapefruit, Zitronen und Kumquat. Am Gaumen leicht und erfrischend. Passt perfekt zu Fischsuppe oder als Apéro.