

„Aramis“ Vin de France, blanc

Region	Madiran
Erzeuger	Château d'Aydie - Madiran
Alkoholgehalt	11.5 % vol.
Rebsorte(n)	Colombard, Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.	FSW050619

Colombard und Sauvignon sorgen für grenzenlos unkompliziertes Trinkvergnügen!

Vor einigen Jahren hat sich Familie Laplace, die Besitzer des berühmten Château d'Aydie im Madiran, dazu entschlossen, eine Linie mit Alltags-Weinen zu kreieren, deren Basis die typischen Rebsorten der Region sein sollten. Im Falle des „Aramis“ blanc sind es Colombard und Sauvignon Blanc. Lange Zeit gehörte der Colombard, jene natürliche Kreuzung aus Chenin Blanc und Gouais Blanc (Weißer Heunisch), zu den Standardrebsorten des Armagnac. Irgendwann aber wurden Ugni Blanc und Folle Blanche beliebter, und der Colombard drohte zu verschwinden. Erst eine Neuinterpretation dieser Sorte sorgte für eine Renaissance, denn der früher recht alkoholmächtig ausgebaute Colombard kann im Weinberg auch ganz anders behandelt und auch so erzogen werden, dass er früher reift und frisch wie auch saftig gelesen werden kann. Wenn man ihn dann mit der ebenfalls frischen, vor allem aber fruchtbetonten Sorte Sauvignon Blanc zusammenbringt, kann ein wunderbar saftiger und anregend fruchtiger Wein wie eben der „Aramis“ blanc entstehen. Bei gerade einmal 11,5 Vol.-% Alkohol – ein Wert, den man ansonsten fast ausschließlich von deutschen Rieslingen kennt – duftet der trockene Wein nach Holunderblüten und Maiglöckchen, nach Weißen Johannisbeeren, Birnen und Äpfeln, Weinbergspirsich und reifen Zitronen. Am Gaumen bietet er eine frische Frucht, getragen von einer sanften und doch lebendigen Säure sowie einer cremigen Textur. Die Frucht ist präsent wie auch saftig und wird betont durch eine pikant herbe, an Grapefruit und Kräuter erinnernde Note. Ein im besten Sinne



Trinkempfehlung: Ab sofort und bis 2025 und länger.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

