

METISSAGE

BLANC

Während eines Besuchs bei befreundeten Winzern im Languedoc-Roussillon entdeckte Jérémy Ducourt von Natur aus krankheitsresistente Rebsorten. Begeistert von der Idee, umweltfreundlichere Weine zu produzieren, überzeugte er seine Familie, die ersten Weinbergspartellen mit resistenten Reben zu bepflanzen.

Diese neuen Rebsorten sind aus der natürlichen Kreuzung international bekannter Varietäten mit robusteren Wildreben entstanden. MÉTISSAGE ist das Ergebnis dieser einzigartigen und innovativen Kombination: ein wirklich EINZIGARTIGER Wein.

IDENTITÄTSAUSWEIS

Name der Rebsorte: Cal 6-04 / Sauvignac

Eltern: Sauvignon blanc + Riesling + Wildreben

Geburtsdatum: 1991

Nationalität: Schweiz

Wohnort: Romagne, Entre-Deux-Mers

Größe: 3,5 ha

Erziehung: Nach Bordelaiser Art und umweltverträglich



VINIFIKATION

Lesezeitpunkt: Anfang September

Mazeration und Gärung: Mehrstündige Hülsenmaischung. Kalter Start der alkoholischen Gärung (12 °C), später Anstieg der Temperaturen bis zu einem Abschluss der Gärung bei 20 °C.

Ausbau: Auf Hefe in thermoregulierten Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 12 000 Flaschen

VERKOSTUNG

In der Nase verströmt der MÉTISSAGE BLANC eine Mischung aus säuerlichen Noten von Zitrus- und exotischen Früchten sowie Gewürzen.

Am Gaumen präsentiert er schöne Frische, Rondeur, Zitrusfrucht- und florale Noten.

Diese Cuvée eignet sich hervorragend als Apéritif, passt aber auch zu Meeresfrüchten, Fisch und würzigen Gerichten.

Gut gekühlt und jung genießen.