



Terre de Safres Blanc 2022

Domaine Le Novi



Artikel Nr.	04700
Land	Frankreich
Herkunft	die südlichen Hänge des Luberon, geprägt von den heißen Sommern des nahen Mittelmeers und den rauen Wintern des gebirgigen Luberon
Rebsorte	Bourboulenc (30%), Vermentino (30%), Grenache Blanc (25%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-14°C
Ausbau	Le Novi legt als biologischer Produzent große Bedeutung auf die Arbeit im Weinberg, um aus den traditionellen Sorten des Luberon gesunde Trauben zu produzieren, die im Keller gekühlt und schonend vinifiziert werden.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	In der Nase erinnert er mit Anklängen von Feuerstein und Lindenblüten mit Zitrusnoten an einen Spaziergang durch die Weinberge des Luberon. Mineralisch und frisch macht er Spaß im Mund...
Empfehlung	Zu Sushi und Meeresfrüchten
Über den Winzer	Das Weingut liegt auf 30 ha an den Südhängen des Luberon. Die Stärke und der Reichtum unserer Weine liegt in den unterschiedlichen Böden aus Mergel, Kalk und Sandstein mit Flecken von sandigem Lehm, den 'safres', aus dem die Wurzeln der Reben eine Vielfalt von Aromen ziehen. Unser Klima ist mediterran, aber mit kalten Wintern und deutlich mehr Frosttagen als in der restlichen Provence. Auch im Sommer sind die Nächte kühler, so dass wir eine lange Vegetationsperiode mit langsamer Reifung haben. Im Weinberg wollen wir die lebendige Erde bewahren und sind als ökologischer Erzeuger zertifiziert. Die Vielfalt der Böden, das Klima und unsere respektvolle Arbeit im Weinberg verleiht unseren Weinen eine subtile und harmonische Balance und Finesse