



Novintage Saison No.3

Domaine Le Novi



Artikel Nr.	04705
Land	Frankreich
Herkunft	
Rebsorte	Viognier (64%)
Qualitätsbezeich.	Vin de France
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12°C
Ausbau	nach einer Maischestandzeit für den Viognier findet die spontane Gärung in Halbstückfässern statt. Die Reifung ist im Solera-Verfahren in Holz und Ton-Amphoren je nach Rebsorte für 1-3 Jahre. Bei der Abfüllung sind es also immer mindestens 3 Jahrgänge zusammen.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	4 Rebsorten, 3 Jahrgänge, 2 Fassmaterialien, 1 Flasche der Novintage ist eine Collage des besonderen Art, wie das Etikett so der Wein
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