



Revelette

Revelette PUR Blanc VdF



2022, 750 ml



Frankreich, Provence



9910219079



Carignan Blanc, Ugni Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Dorade vom Grill mit grüner Oliventapenade und

Rosmarin-Ofenkartoffeln

(Fisch)

Aschak – gefüllte Teigtaschen mit Quark, Lauch und

Hackfleisch

(Fleisch)

Basmati mit Mungobohnen und Aprikosen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.08.2023

Information zum Wein

30 Hektar Weinberge, verteilt auf 17 Parzellen bei Jouques, gelegen rund 30 Kilometer nördlich von Aix-en-Provence im Schutz des Montagne Sainte-Victoire, gehören zu Château Revelette. *PUR Blanc 2022* ist eine Cuvée aus 60 % Ugni Blanc, 25 % Carignan Blanc und 15 % Rolle. Nach der Handlese wurden Ugni Blanc und Carignan Blanc bei 20°C direkt gepresst, die Rolle gequetscht, und 4 Wochen lang im Saft des Ugni Blanc mazeriert, wobei sie täglich untergestoßen wurde. Der Ausbau erfolgte in eiförmigen Tanks auf der Vollhefe. Der Wein wurde nicht abgestochen und ohne Zugabe von Sulfiten gefüllt.

Farbe

goldgelb

Nase

Der *PUR Blanc* duftet nach leicht karamellisierten Nüssen, Thymian, Lavendel und Jasmin mit ein wenig Heu. Die Frucht erinnert an Quitten, reife Birnen und Äpfel samt Schalen, sowie ein wenig Orange. Der Wein präsentiert sich dicht und reif, leicht herb und cremig mit einer dezent kühlen Note. Man erwartet ein Maul voll Wein.

Gaumen

Diese Erwartung wird am Gaumen bestätigt. Das ist ein saftiges, mundfüllendes Exemplar, das durch die verlängerte Maischestandzeit viel, aber nicht zu viel Gerbstoff mitbringt. Der *PUR Blanc* wirkt ausgesprochen frisch und in seiner Säurestruktur präzise und schlank. Neben der klaren Frucht, die vor allem von grünen und gelben Äpfeln und Zitronen geprägt wird, wirkt der Wein salzig und straff. Die im Duft erahnte Süße findet sich hier nicht. Der Wein ist trocken und klar mit einem salzigen Abschluss.