

Résis't - Weißwein halbtrocken - 2025

Cave de Lablachère · Vin de France · Ardèche, Frankreich



Duftige Nase nach weißen Früchten, dazu exotische Akzente von Ananas und Mango. Am Gaumen frisch und weich, mit dezenter Restsüße und einem samtigen, fruchtbetonten Nachhall, der sofort wieder zum nächsten Schluck einlädt.

Aromaprofil. : Schon in der Nase wirkt Résis't sehr einladend, wie ein Korb weißer Früchte im ersten Sonnenlicht. Dazu kommen saftige Noten von Ananas und Mango, die dem Duft eine verspielte Exotik geben. Am Gaumen zeigt er sich frisch und saftig, dezent halbtrocken, mit einer seidigen Textur und fruchtigem Nachhall.

Herstellung. : Ausgebaut als frischer, aromabetonter Weißwein, der auf Klarheit, Frucht und Trinkfluss setzt. Der Stil ist auf unmittelbaren Genuss ausgelegt, samtig im Mundgefühl und mit animierender Frische.

Herkunft. : Lablachère, Ardèche, Südfrankreich.

Terroir. : Rund um Lablachère prägen die sanften Höhenlagen der Cévennen-Ausläufer das Bild, mit Weinbergen, die sich zwischen Licht, Wind und mediterraner Wärme öffnen. Dies und die kalkhaltigen Böden verleihen dem Wein eine besondere Frische.

Rebsorten. : Floréal & Sauvignac

Nachhaltigkeit. : Die Cuvée wird aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten erzeugt, die deutlich weniger anfällig für typische Rebkrankheiten sind. Das ermöglicht in der Praxis weniger Pflanzenschutzmaßnahmen und eine insgesamt schonendere Bewirtschaftung.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2025

REBSORTE

Sauvignac, Floréal

HERKUNFT

Ardèche, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

Vin de France

ALKOHOLGEHALT

13 %

FÜLLMENGE

0,75 l

PASST ZU

Thai-Curry, Flammkuchen, Gebratene Pfifferlinge,
Gereifter Weichkäse

