Terre de Tramontane Arrivant Blanc AOP - Bio



Jahrgang:	2023
Erzeuger:	Domaine Terre de Tramontane
Art. Nr.:	405.700
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon

Auszeichnungen

Le Guide Hachette: 2 Sterne (Jg. 2020)

Weingut / Erzeuger

Die Domaine Terre de Tramontane, ein Juwel im Herzen des sonnenverwöhnten Südens Frankreichs, stellt bemerkenswert frische und lebendige Weine her, die in starkem Kontrast zur vorherrschenden Wärme der Region stehen. Diese 10 Hektar umfassende Domaine hat eine einzigartige Lage, da fast alle ihre Weinberge nordwärts ausgerichtet sind. Zusätzlich wirkt der kühle Fallwind "Tramontane" als natürlicher Klimaregler und versorgt die Reben trotz der heißen Temperaturen mit einer erfrischenden Brise. Dies ermöglicht es den Trauben, gesund zu bleiben und vollständig auszureifen. Die Weinberge der Domaine Terre de Tramontane sind im Schatten des einst aktiven Vulkans Sainte Marthe gelegen. Die vulkanischen Aktivitäten der Vergangenheit haben eine einzigartige Bodenzusammensetzung aus Keuper, Mergel, Buntsandstein, Schiefer, Kalkstein und Basalt hinterlassen, die als Grundlage für die Herstellung von komplexen und vielschichtigen Weinen dient.

Die Geschwister Johanna und Daniel Freund, die Eigentümer der Domaine, verfolgen eine einzigartige Vision, die auf den Prinzipien des biologischen und biodynamischen Weinbaus beruht. Sie erzeugen exklusive Weine von hoher Qualität, die durch ihren starken Ausdruck, ihre Frische und Lebendigkeit bestechen.

Im Einklang mit den Grundsätzen der biodynamischen Landwirtschaft sind sämtliche Vorgänge in den Weinbergen der Domaine darauf ausgerichtet, Weine von großer Lebendigkeit und Ausdruckskraft zu erzeugen. Hierzu tragen auch das Aufgeben von chemischen Hilfsmitteln und die Verwendung pflanzlicher Auszüge, Tees sowie der Präparate 500 und 501 bei, die das natürliche Gleichgewicht zwischen Boden, Pflanzen und Tieren stärken. Die natürlichen Produkte, die auf der Domaine anfallen, wie z.B. Rebschnitt und Trester, werden als Kompost verwendet, um den Boden zu düngen und zu stärken.

Die Traubenernte erfolgt ausschließlich von Hand und in den kühlen Morgenstunden, um die Qualität und Frische der Trauben zu erhalten. Während der Gärung werden ausschließlich wilde Hefen verwendet, die zur Entfaltung komplexer Aromen beitragen.

Die Domaine Terre de Tramontane liegt im Languedoc, einer Region, die für ihre vielfältige Landschaft, ihre reiche Geschichte und ihr mediterranes Klima bekannt ist. Der biodynamische Weinbau ist hier noch relativ neu, gewinnt jedoch zunehmend an Bedeutung. Durch seine ganzheitliche Herangehensweise, die auf den Zyklus der Natur und den Verzicht auf chemische Hilfsmittel setzt, bietet der biodynamische Weinbau die Möglichkeit, das Terroir in seiner reinsten Form auszudrücken. Diese Philosophie spiegelt sich in den Weinen der Domaine Terre de Tramontane wider.

Beschreibung

Die Ernte erfolgte Ende August, also recht früh ausschließlich per Hand. Ertrag nur 30 hl/ha für den Roussane und Marsanne, 40 hl/ha für Picpoul. Die Trauben werden sofort gepresst, ohne vorher zu entrappen. Es werden keiner Sulfite vor der Gärung zugefügt. Die Klärung erfolgt 24 Stunden durch Kälte. Es wird für die Klärung keine Gelantine verwendet, sondern nur Bentonit zur Stabilisierung. 30% des Weins werden in Holzfässern vergoren und gereift, der Rest in Edelstahltanks auf der Hefe.

Farbe:	goldgelb mit grünen Reflexen
Rebsorte:	Picpoul, Marsanne, Roussanne
Charakteristik:	Leuchtend klar im Glas mit Aromen weißer Blüten, Haselnuss und gelben Früchten. Der Picpoul gibt eine unendliche Frische am Gaumen, die durch Dichte und Tiefe der übrigen Rebsorten flankiert werden. Ein langer spannender Nachhall.
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	0,1 g/l
Gesamtsäure:	5,4 g/l

Gastromische Empfehlungen

Hartkäsesorten wie Bergkäse und zu diversen Fischgerichten wie Bouillabaisse (französische Fischsuppe)

Stand: 19.11.2026 21:58 Uhr