Montlouis Petillant »Triple Zéro«

Taille aux Loups

Er hat ihn vor über 25 Jahren wiederentdeckt und zu neuem Leben erweckt, den Petillant Naturel: Jacky Blot, eine der großen Winzerpersönlichkeiten der Loire. Er zelebriert Chenin Blanc, die große weiße Rebsorte der Loire, auf Weltklasseniveau, egal ob trocken, süß oder sprudelnd.

Sein »Triple Zero«, drei mal die Null, ist ein Petillant Naturel, der (1) ohne Aufzuckerung des Mostes auskommt, (2) ohne Zuckerzugabe zur Flaschengärung und (3) ohne Dosage bei der Abfüllung. Pur, rein und unverfälscht. Ein mutig »nackiger« Naturschaumwein aus reiner Chenin Blanc, einer charaktervollen weißen Rebsorte, die, da sind wir uns sicher, in den kommenden Jahren für Furore sorgen wird. Sie kann was, was andere nicht können. Jacky Blot hat dieser sprudelnden Chenin Blanc-Version nur 3 bar Druck verpaßt und keinen Schwefel zugesetzt. Das macht sie sensationell feinperlig und mild in der Kohlensäure und so entspannt wie entspannend im Trunk.

Jacky Blots Brut Nature-Blubber mit den drei Nullen ist in Frankreich Legende. Er steht auf den spannendsten Weinkarten des Landes und wird ihm buchstäblich aus den Händen gerissen. Kein Wunder, ist er doch eine der originellsten Champagner-Alternativen, die wir kennen.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biologisch zertifiziert, nicht ausgewiesen | Keine Schwefelzugabe | Keine Schönung | Naturschaumwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,3

0,75l
FLW13702

K&U
www.weinhalle.de