



Vouvray sec »Sauvé du gel«

François et Julien Pinon

Erhalten, was andere schon besser gemacht haben. Nach dieser Devise arbeitet Julien Pinon ganz im Sinne früherer Generationen. Sein Vater gehörte zu den ersten, die in Vouvray auf biologische Bewirtschaftung umstellten. Für ihn ist es deshalb selbstverständlich, auf den »Fortschritt« der modernen Weintechnik zu verzichten (außer einer hochmodernen Presse). Die Manipulationsmöglichkeiten der modernen Önologie lehnt Julien rigoros ab. Julien ist Quereinsteiger. Er übernahm erst kürzlich den Hof von seinem früh verstorbenen Vater. Für uns ein Traumbetrieb, der wie aus der Zeit gefallen wirkt, und doch Avantgarde ist. Hier wird Chenin Blanc, die große weiße Rebsorte der Loire, auf höchstem handwerklichen Niveau zelebriert.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Minimal geschwefelt |
Naturwein | AB® zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,27

Vouvray sec. Die trockene Variante. Charakter pur. Gelb, weich, aber auch straff und frisch. Wunderbares Mundgefühl, weich im Fluß, frisch und strahlend in der Wirkung. Chenin Blanc in Referenzqualität. Wächst auf einem Plateau mit Lehmboden über der Loire, unter dem eine Kalkader liegt. Der warme Jahrgang ließ die spontane Gärung bei 8 Gramm Restzucker steckenbleiben. Der feine Hauch Süße steht der Rebsorte wie keiner anderen. Man spürt ihn im Nachklang als geschmeidige Wohlgefühl-Substanz, die den Mundraum in aufregender Harmonie füllt. Ein berührend guter Wein. Präzise im Griff auf der Zunge, entspannend weich und dicht im Trinkfluß. Dabei potent kalkig auf der Zunge und trockener wirkend, als er ist.

0,75l
FLW22300



www.weinhalle.de