Vouvray »Les Deronnieres« sec

François et Julien Pinon

Bemerkenswert, wie eigenständig dieser Wein der Parzelle »Les Deronnières« ausfällt. Chenin Blanc von Kalkboden. Entfaltet im Mund eindrucksvoll eindeutige Wirkung. Fließt salzig und buchstäblich steinig über die Zunge. Duftet nach weißgelben Blüten, nach frischem Heu, nach Sommerregen auf heißem Stein. Kommt bissig und füllig zugleich auf die Zunge, entfaltet sich dort frech opulent, um in aufregend natürlich wirkender, ungeschminkt trockener Fülle am Gaumen auszuklingen.

Chenin Blanc mit mehr Substanz als Geschmack. Irgendwie widerspenstig, aber auch wohltuend harmonisch. Füllt den Mund mit schwer zu beschreibender kalkiger Präsenz, die am Gaumen ewig lang nachklingt. Ein entspannt selbstbewußter Wein, der mit sich im Reinen zu sein scheint. Auch hier ließ die hohe Reife des Jahrgangs die spontane Gärung bei 8 g/l Restzucker ihr Ende finden, bei allerdings höherer Säure und niedrigerem pH-Wert. Die grandiose Balance der Natur. Kalkige Rasanz trifft auf füllige Substanz. Ein so origineller wie fordernder Weißwein, mit dem man sich lange beschäftigen kann. Hohes Niveau. Chenin Blanc in seiner ganzen Vielschichtigkeit. Ein Meisterwerk, das die Möglichkeiten und das Potential der Rebsorte eindrucksvoll unter Beweis stellt. Kein Weißwein für jedermann, aber jeder, der sich auf ihn einläßt, wird staunend belohnt.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | Naturwein | AB® zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kunststoff
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,14

0,75l
FLW22301

K&U
www.weinhalle.de