



## Vouvray sec »Le bon Pinon«

François et Julien Pinon

Zeitgeist prägt Design und Geschmack. Der junge Julien Pinon widersetzt sich mit diesem herrlich altmodischen Wein dem Strom unserer Zeit. Er widmet ihn seinem Urgroßvater, der diese Cuvée erstmals abfüllte. Reinsortige Chenin Blanc von den ältesten Rebstöcken der Domaine, gepflanzt 1945, spontan vergoren und mutig gereift in den ältesten Fässern im Keller, in denen einstmalig Portwein lagerte. Sein Etikett stammt original aus den 1950er Jahren, in denen Familie Pinon den Werbeslogan »Buvez du Bon Pinard« (»Trinkt guten Wein«) in »Buvez du bon Pinon« (»Trinkt einen guten Pinon«) ummünzte und damit großen Erfolg hatte.

Der Wein ist mit 7 g/l Restzucker nicht ganz trocken, um die wohlthuend griffige Säure der Rebsorte zu puffern, die hier in einem eindrucksvoll dicht gestrickten Mundgefühl agiert, wie es nur alte Reben zu liefern imstande sind. Die sind hier noch nie mit Chemie in Berührung gekommen und weil Julien im Keller zudem auf Reinzuchthefer, Aufzuckerung und die Manipulationen der Moderne verzichtet, begeistert sein expressiv gelbfruchtiger Chenin Blanc nicht nur mit dem Duft blühender Linden, sondern auch mit der Ausstrahlung eines alten Polaroidphotos; anregend mundfüllend, geschmeidig und saftig, vibrierend frisch und feinsinnig gegen den Strom gebürstet. Analog statt digital. Mehr als nur Null und Eins - wenn gestern zum Morgen wird. Ob in fünf, zehn oder mehr Jahren, Ur-Opas »Bon Pinon« wird lange Freude machen.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt |

ungeschönt | ohne jegliche

Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3,21

0,75l

FLW22311



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)