

»Silice« Saint-Chinian blanc

Les Eminades

Luc Bettonis »Silice« ist Sauvignon Blanc. Aus dem Languedoc. Von eindrucksvoll steinigem Kalkboden. Keine Brennessel im Duft, kein Cassis, keine Kräuter, kein grasiger Unterton. Stattdessen messerscharfes Profil, knochentrockene Struktur, salzige Mineralität. Erinnert eher an hochkarätig tiefgründigen weißen Burgunder als an mediterranen Weißwein. Straffe Säurestruktur unterstützt beeindruckend mineralische Präzision. Ein Weißwein, dem jeder Speck auf der Hüfte abgeht, der strahlend rein wirkt, komplex und vielschichtig, aromatisch umrahmt von dezenten Grüntönen, als Sauvignon Blanc aber unmöglich zu identifizieren ist. Enorm lang am Gaumen, wo er salzig und strahlend frisch in vibrierender Rasse ausklingt.

Ein alter, unbekannter Klon von Sauvignon Blanc. Selbstbewußt und eigenständig steht er im Glas. Verrät nichts über seine Weinbereitung, übersetzt aber die Frische seiner kalkigen Böden und das Alter seiner Reben meisterhaft souverän und völlig entspannt in messerscharfen Charakter voller Dichte und Präzision. Biowinzer Luc Bettoni beweist sein Können in diesem Weißwein, einem der eindrucksvollsten des französischen Südens. Der perfekte Gemüsewein, von grün bis gelb, von Fisch bis Fleisch, von Bärlauch bis Berberitze.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ecocert® | Demeter® | Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,16

0,75l
FLA22912

K&U
www.weinhalle.de