

Jurancon »Tauzy« sec

Domaine Castera

»Tauzy«. Ein lokaler Dialektname für eine bestimmte kleine Eiche, die diese 2 ha kleine Parzelle in dichtem Saum umgibt. Ihr Bewuchs sorgt für gutes Wasserspeichervermögen im Boden. Die Ausrichtung der Lage nach Osten verhindert das Austrocknen der Böden auch in ungewöhnlichen Hiutzeperioden. Und aus den die Parzelle umgebenden Tälern weht permanent Wind, der die Feuchtigkeit in der Parzelle schnell abtrocknet. Mit Fäulnis oder Mehltau hat Franck Lihour in dieser Parzelle kaum zu kämpfen. Sie gehört auch zu seinen sehr spät erst im Oktober gelesenen.
Gepflanzt hat er hier hochwertige Massenselektionen von Petit Manseng, Gros Manseng und Petit Courbu. Sie liefern einen geheimnisvoll opulent wirkenden Weißwein, der zugleich aber von einer Frische durchzogen ist, die ungemein anregend und animierend wirkt. Das Wasser im Mund beginnt sofort zu laufen. Intensiv gelbe Aromen durchziehen den Duft, vielschichtig, schwer zu beschreiben in ihrer Tiefgründigkeit und Komplexität. Von Honig über Gemäldewachs bis zu frischem Exotenobst. Der Ausbau in Holzfässern unterschiedlicher Größe sorgt für fast schon sahnige weiche Konsistenz, auf wunderbare weise transparent von einer Säure getragen, die präsent agiert un doch fein und mild wirkt. Dieses raffinierte Spiel von Säure und Substanz findet man nur in guten trockenen Jurançons wie diesem. Ein großartiger Weißwein, der es verdient hätte, bekannt zu werden, gesucht zu sein und wertgeschätzt zu werden. Einer wie kein anderer und das gibt es im Wei. nicht so oft.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | keine Zusatzstoffe | nur minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,24

0,75l
FJW22604

K&U
www.weinhalle.de