»Fou de Chene« Côte Roannaise IGP Urfé

Domaine des Pothiers

Chardonnays gibt es wie Sand am Meer. Es ist die populärste weiße Rebsorte der Welt, was auch daran liegt, daß sie sich wie keine andere ihrem »Macher« anschmiegt. Rührt der ihre Hefe im Faß immer wieder auf (»Battonage«), wird der Wein rund, mollig und weich. Rührt er den Wein im Keller nicht an, kann Chardonnay ganz schön straff und säuerlich ausfallen, je nach Klima und Boden.

Bei Biowinzer Romain Pair kommt Abwechslung ins Spiel. Fast überall auf der Welt wird Chardonnay auf basischen Kalkböden angebaut. Bei ihm stehen die Reben auf saurem Verwitterungsboden aus Granit mit viel Lehm. Gut wasserversorgt also. Der saure Boden verleiht dem Wein zudem eine herbstlich rauchige Komponente im Duft. Also mal nicht die typisch gelbe Frucht nach Ananas und gerösteten Nüssen, sondern Holz, Kakao, ein Hauch Schokolade, Vanille, Piment und feuchte Erde.

Romain Pair hat den Saft bei niedrigen Temperaturen direkt aus der Presse in 500 l-Fässer laufen lassen, dort spontan vergoren und dann ein Jahr auf der Vollhefe ausgebaut. »Fou de chêne« heißt so viel wie »Der nach Eiche Verrückte«. Und so riecht und schmeckt man sie, die Eiche der Fässer, in denen der Wein auf die Welt kam. Sie dominiert Duft und Geschmack wie früher, als Chardonnay immer für Holzeinfluß stand. Das kam dann aus der Mode, heute wagen es Winzer wie Romain Pair wieder, der großen Rebsorte die unverwechselbare Würze des Faßholzes zu gönnen. Das macht er allerdings sehr gekonnt, sehr feinfühlig, weder üppig noch schwer. Ein echtes Maul voll Wein. Pralle Pracht von Gewürzen und Aromen. Kein Wein, der jeden Tag getrunken werden will, aber wenn man Lust auf seinen Stil hat, garantiert er potentes Vergnügen. Unbedingt dekantieren, nicht eiskalt servieren. Romain prophezeit ihm zehn Jahre Entwicklungspotential.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,46 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert | minimal geschwefelt | unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,42

0,75l
FLR23907

K&U
www.weinhalle.de