Chablis »Faucertaine«

Domaine Goisot

»Faucertaine« ist eine Dorflage. Davon wimmelt es in Chablis nur so, wie diese Karte beweist. Sie liegt im äußersten Westen des Anbaugebietes, wo die Böden tiefgründiger und lehmiger sind als sonst in Chablis üblich. Deshalb zeigt sich »Faucertaine« erstaunlich zugänglich, obwohl er jenen matt wirkenden, präzise kalkigen Charakter in sich trägt, der Chablis erst zu dem macht, was er heute so oft nicht mehr ist.
Ghislaine und Jean-Hugues Goisot gehören trotz ihrer mustergültig preiswerten Weine zu den besten Winzern Burgunds. Sie genießen Kultstatus und ihre winzige Produktion ist stets im Voraus ausreserviert. Ihr Chablis der Lage »Faucertain« steht dafür. Er wurde, wie bei Goisots üblich, vollständig im gebrauchten kleinen Holzfaß vergoren und auf der Vollhefe gereift. Die feinen Aromen des Ausbaus im Holz sind erkennbar, aber dezent und perfekt integriert. Vom ersten Schluck an spürt man Lebendigkeit in diesem Wein. Die Physis niedriger Erträge verleiht ihm seidige Dichte im Mundgfeühl, feine Säureader trägt ihn in langer, präziser Präsenz über die Zunge. Ein spürbar kalkiger Chablis von ungewöhnlicher Ausgewogenheit zwischen Spannung und Entspannung, Kraft und Harmonie, Druck und Offenheit im Mundgefühl. Ein brillant realisierter Wein, dem man gerne zuhört, weil er harmonisch entspannend und aufregend lebendig zugleich wirkt. Wie alle Weine von Goisots eher leise als laut, im Mund aber spontan begeisternd. Bitte 1-2 h vor Genuß dekantieren und nicht eiskalt servieren.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt, unfiltriert gefüllt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3.2

0,75l
FBU22908

K&U
www.weinhalle.de