

Alkohol: 12.6 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2050
Restzucker: 375 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Silex | Feuerstein
Besonderes: Minimal geschwefelt | AB® zertifiziert | aus edelfaulen Trauben gekeltert (edelsüß)
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,32

0,75l
FLW10311

Vouvray »Liquoreux Botrytis«

François et Julien Pinon

Diesen edelsüßen Vouvray hat Juliens Vater noch produziert. Damals, 1990. Ein großer Jahrgang. »Liquoreux Botrytis« ist ein äußerst
rares Geschenk der Natur.

Es gibt ihn nur in Jahren mit langem, mildem und feuchtem Herbst. Wenn dann Trauben mit hohem Zuckergehalt vom Schimmelpilz Botrytis befallen werden, bildet sich die sogenannte Edelfäule auf den Beerenhäuten. Sie perforiert die Beerenschalen, saugt Feuchtigkeit ab und erhöht so auf natürliche Weise die Konzentration von Zucker,
Säure und Aromastoffen. Je länger dieser Vorgang dauert, um so mehr rosinieren die Beeren. Sie müssen
einzeln in mehreren Durchgängen von Hand gelesen werden. Angesichts der enorm hohen natürlichen Zuckerkonzentration im Most, hier über 300g/l, dauert die Gärung
mehrere Monate, zumal Julien Pinon wie bei all seinen Weinen, die er ausschließlich aus Chenin keltert, keine Hefe zusetzt. Er vergärt spontan. Das Ergebnis ist ein betörend dickflüssiger Nektar, der die vielfältigen Aromen der Chenin im Duft von Lindenblüte, Honig, Stroh, Aprikose und Buttercaramel mit feinen erdig pilzigen Noten wie unterm Brennglas bündelt. Die perfekt eingebundene
Säure läßt den Wein trotz seiner Konzentration und Süße fast schwerelos wirken im Mundgefühl.
Ein Erlebnis, das schon solo ein ganzes Dessert
ersetzt. Man kann dazu auch Käse, Gebäck
oder ein paar Nüsse servieren. Kühl und dunkel reift dieser Wein über Jahrzehnte, wenn nicht ein Jahrhundert. Ein zeitloses Denkmal eines großen Jahrgangs.

K&U
www.weinhalle.de