Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Minimal geschwefelt | unbehandelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.4

0,75l
FEL23014

»La Cabane« Pinot Blanc

Leon Boesch

Pinot Blanc, bei uns Weißburgunder genannt, wird im deutschen Riesling-Rausch bis heute nicht wirklich ernstgenommen. Dabei kann die Rebsorte was, was andere nicht können. Allerdings müssen Genetik und Unterlage auf niedrige Erträge abgestimmt sein und der Ausbau sich Zeit nehmen, denn die Rebsorte reagiert, wie Chardonnay auch, prompt und unmittelbar auf Faßausbau und Reifezeit auf der Feinhefe. »La Cabane« ist Weißburgunder mit Referenzcharakter. Matthieu Boesch hat die Trauben bewußt früh gelesen und die 30% Pinot Blanc, die hier mit 70% Pinot Auxerrois gemeinsam im Weinberg stehen, auch gemeinsam gekeltert und vergoren. Das erklärt den ausdrucksstarken »Pinot-Charakter«, den dieser bemerkenswert hochwertige Weißwein vermittelt. Nussige Fülle im Duft, durchsetzt mit deutlich reduktivem Hefeeinfluß und dem Aroma von frischem Brotteig. Im Mund eine Ahnung von frischer Orangenschale und einem Hauch Feuerstein, im Nachklang spürbar salzige Mineralität. Ganz schön anspruchsvoll, dieser Pinot Blanc. Der gekonnt feinsinnige Ausbau im kleinen Holzfaß verleiht ihm würzigen Rahmen und läßt unweigerlich an Burgund denken. Ein exzellenter Begleiter anspruchsvoller Frisch-Küche, von Salzwasserfisch an Saucen über Hühnchen an Curry oder Zitrone bis zu kraftvollen Salaten mit Fisch oder Geflügel. Große Qualität zum kleinen Preis. Ein Glücksfall, der Freunde schafft und Freude macht.

K&U
www.weinhalle.de