Alkohol: 12.2 Vol %
Trinkbar ab: sofort -2028+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | Minimal geschwefelt | Naturwein | Limitiert verfügbar
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.5

0,75l
FEL23001

»Les Jardins« Pinot Noir

Leon Boesch

Marie und Matthieu Boesch nennen ihren »kleinen« Guts-Pinot Noir, der von vielen kleinen Parzellen im Vallée Noble kommt, »Les Jardins«, die Gärten.
Für ihn mazerieren sie die ganzen Trauben mit Stiel und Stengel schonend über drei Wochen hinweg, pressen dann ab und legen den Vorlaufwein in alte, neutrale Barriques. Den Preßmost verkaufen sie auf dem Faßweinmarkt. Der Wein vergärt spontan. Marie kontrolliert dabei die Hefestämme, die ausschließlich Kellerhefen sind. Sie erlauben es ihr, den Wein knochentrocken mit niedrigem pH-Wert zu produzieren. Zur Harmonisierung reift der Wein ein Jahr im alten Barriquefaß ohne Schwefel, ohne Schönung, ohne Filtration. Naturwein aus der Hand souveräner Könner.

Boeschs »Les Jardins« ist ein trockener, geschmeidig hochwertiger Pinot Noir, den man in dieser Qualität aus dem Elsaß nicht erwartet. Er duftet expressiv nach Beeren, Gewürznelken und orientalischen Gewürzen. Wohltuend samtig gleiten seine Gerbstoffe feinkörnig verwoben und raffiniert kühl wirkend über die Zunge. Ätherisch hochwertig im Mundgefühl, noble Gerbstoffqualität, unaufgeregte Ausgewogenheit und entspannt vibrierende Eigenart. So fühlt sich ein souverän praktizierter Weinbau im Mund an, der im Keller auf alle geschmacksverändernden Eingriffe verzichten kann. Nur limitiert verfügbar.

K&U
www.weinhalle.de