Muscat »L´Amandier«

Leon Boesch

Muscat ist Muskateller. Seit sich engagierte Winzerinnen und Winzer dieser altehrwürdigen Aroma-Rebsorte annehmen, sie trocken ausbauen und ihren würzig aromatischen Charakter respektieren, erlebt Muskateller eine Renaissance, die wir aus Überzeugung befeuern . . .

Im Elsass wird die Rebsorte seit Jahrhunderten angebaut. Marie und Matthieu Boesch pflegen sie mit Engagement, obwohl sie nur wenige Tausend Flaschen davon produzieren. Sie gedeiht bei ihnen auf Muschelkalk. Am Fuß ihrer nur 0,3 ha kleinen Parzelle stehen Mandelbäume (Amandier), deren rosa Blütenpracht sie diesem Wein widmen. Marie baut ihn so trocken wie möglich aus, vergärt auch ihn spontan auf der wilden Hefe. Deshalb entfaltet er sein unnachahmlich würziges und exotisches Duftspektrum verhaltener und entspannter als bei kalter Vergärung mit Reinzuchthefe. Marie überläßt ihn auch dem biologischem Säureabbau. Der macht ihn im Mund breiter und weicher als erwartet, zeigt aber dennoch selbstbewußt die Spannung seiner lebendigen Böden, wirkt beruhigend in sich ruhend, duftet verhalten würzig nach Zitrone und Ingwer, nach Pampelmuse und Johannisbeere und wirkt bei aller Exotik im Duft zurückhaltend elegant. Im Trunk vermittelt er das Gefühl von milder Säure in saftiger Konsistenz und empfiehlt sich so als origineller Begleiter zu Gemüseküche und Spargel, zu einem guten Buch wie zu einem guten Gespräch, und eine Auswahl eher weicher Rohmilchkäse begleitet er in selbstverständlicher Harmonie.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Minimal geschwefelt | keine Schönung | keine Zusatzstoffe | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.34

0,75l
FEL23006

K&U
www.weinhalle.de