

»Quatre Mains« Sauvignon blanc

La Grange Tiphaine

Der außergewöhnlichste Sauvignon Blanc in unserem Programm. Archaisch karg in Stil und Charakter, weil von alten Reben einer unbekannten Genetik stammend, gepflanzt 1955. Ob ihrer geringen Erträge und ihrer traditionellen Buschreben, die nur mühsam von Hand zu bearbeiten sind, wollte Damien Delecheneau sie schon roden. Dann beschließt er aber doch, noch einmal Wein von ihnen zu keltern. Als der Saft aus der Kelter läuft, wird ihm klar, welches Kleinod er da geerbt hat. Er läßt die alten Reben genetisch untersuchen und erfährt erstaunt, daß es sich um Sauvignon Blanc handelt.
»Quatre Mains« hat er den Wein genannt. Die vier Hände. Die merkwürdige Wuchsform der alten Buschreben erinnerten ihn an vier sich aus einem Arm auffächernde Hände. Heute ist »Quatre Mains« ein Star der Naturweinszene an der Loire, der zahlreiche ambitionierte Weinkarten in aller Welt schmückt. »Quatre mains« läßt seine alten Rebstöcke schon im Duft erahnen, tiefgründig würzig, karg und steinig und vor allem nackig fruchtfrei. Fordernd mineralisch füllt er den Mund, packt in der Dichte tiefwurzelnd alter Reben griffig zu, macht sie in herber phenolischer Substanz physisch spürbar. Die steinige Herkunft seiner Feuersteinböden prägt den Wein mehr als die Rebsorte und selbstbewußt wirft er sein uraltes genetisches Material in die Waagschale, das ihm nicht nur originellen, sondern auch einzigarten Charakter verleiht. Ein rares, archaisch ungeschminktes Meisterwerk.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2033
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Silex | Feuerstein
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine Zusätze | minimal geschwefelt | Naturwein | nicht eiskalt servieren!
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.21

0,75l
FLW23407

K&U
www.weinhalle.de