



»Trinqu'âmes« Sauvignon blanc

La Grange Tiphaine

Die Rebsorte Sauvignon Blanc kann an der Loire, wo sie vermutlich herkommt, erstaunlich anders ausfallen als irgendwo sonst auf der Welt. Vor allem, wenn sie, wie hier, spontan vergoren und dann auch noch kurzer Maischzeit ausgesetzt wird, also die Beerenschalen mit dem gärenden Most in Kontakt gebracht werden. »Trinqu'âmes« sprengt also übliche Vorstellungen der so beliebten Rebsorte. Herb und trocken schmeckt er, kommt im Duft vegetal daher, kräuterwürzig pflanzlich, aber aromatisch unaufdringlich und deshalb ungewohnt anders als erwartet. Seine goldgelb schimmernde Farbe weist auf »Naturwein« hin, was sich im Mund bestätigt: Da präsentiert er sich in angenehm herber Bitterkeit im Nachklang, die ihn zum appetitanregenden Begleiter salziger Kost, vor allem aber auch vegetarischer Kräuter- und Gemüseküche prädestiniert; da wirkt er grasig »leise« und raffiniert kalkig in Duft und Geschmack, zeigt sich rassig trocken im Trunk, mit einer feinen Säure-Ader auf der Zunge, die ihm Zug und Frische verleiht. Ein aufregend eigenständiger Sauvignon Blanc, der zu entsprechender Küche raffiniert den Gegensatz sucht, statt nur der Harmonie zu huldigen.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Tuff | Kalk
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
Minimal geschwefelt | Biodyvin® |
Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l

FLW24403