Chardonnay »Saint-Michel« IGP Cotes de Thongue

La Croix Belle

Chardonnay ist die weiße Rebsorte mit dem breitesten Spektrum in Stil und Charakter. Weil sie wie keine andere unmittelbar auf die Art ihrer Weinbereitung reagiert. Deshalb halten sie manche für langweilig und uniform, andere für die aufregendste aller weißen Rebsorten - und beide haben recht.
Hier ein Chardonnay aus dem Bilderbuch. Von einem großen Bio-Betrieb aus dem Languedoc im Süden Frankreichs, der im internationalen Handel gut vertreten ist. Wir fragten dort Familie Boyer nach einem guten Chardonnay, der noch bezahlbar ist. Prompt schlugen uns Boyers eine Partie von 20 Jahre alten Reben vor, die auf kalkigem Boden stehen und nur geringen Ertrag liefern. Um den Rebsorten-Charakter besonders zur Geltung zu bringen, reiften sie den Wein nicht nur über mehrere Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank, wobei sie die Hefe immer wieder aufrührten, sie assemblierten ihn auch zu etwa 5 % mit einer hochwertigen Partei, die in gebrauchten Barriques vergoren wurde, um so der Assemblage Fülle und Komplexität in dichter Konsistenz im Mundgefühl zu verleihen. Hier ist er, der seinen Preis besonders werte Chardonnay für alle Fans und Freundinnen dieser großen Rebsorte, die kann, was andere nicht können.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2018
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,4

0,75l
FLA24130

K&U
www.weinhalle.de