



»St. Saphorin« Grand Cru AOC Lavaux

Les Dryades

Schweizer Wein tut sich schwer auf dem deutschen Markt. Weil er einen so anderen Charakter besitzt als unsere typische deutschen Weine und weil er teurer ist als sie. Er gedeiht schließlich meist auf steilen Terrassen oder an Hängen, auf denen hohe Erträge wie bei uns nicht möglich sind. André Belard produziert sein Grand Cru »Saint Saphorin« am nordöstlichen Ufer des Genfer Sees in der berühmten Weinbaugemeinde Lavaux auf ultrasteilen Terrassen hoch über dem See. Seine Chasselas-Reben sind dort nur mit einer kleinen Zahnradbahn zu erreichen, die Erdauflage ist dünn, die Böden steinig und karg, die Erträge entsprechend niedrig. Um ihnen mehr organische Nährstoffe zu vermitteln, bewirtschaftet er seine Reben nicht nur biologisch, sondern auch agrarökologisch, pflanzt also Kräuter, Gemüse, Getreide und Bäume zwischen die Rebzeilen und sorgt so für ein hochaktives Bodenleben. Das Ergebnis dieses Pionier-Denkens läßt sich hier buchstäblich erfüllen: Durch die niedrigen Erträge wirkt der Wein beeindruckend dicht und engmaschig im Mundgefühl, knochentrocken ist er, mundwässernd herb wirkt er am Gaumen und an den Zungenrändern spürt man jene für lebendigen Boden so typische griffige Salzigkeit, die diesen Wein so ungemein appetitanregend macht. Feinzelisierte Säure zieht ihn aufregend präzise fokussiert über die Zunge. Weißwein ohne jede »Frucht«, dafür wohl dosiert würzig, rassig und frisch in enormer Länge am Gaumen ausklingend. Ein beeindruckend vielschichtiger Chasselas, dem kein deutscher Gutedel das Wasser reichen kann.

Alkohol: 12.1 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2029+

Restzucker: 0.3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Moräne mit Kalk

Besonderes: Ungeschönt | keine

Zusatzstoffe | nur 25 mg/l freie SO₂

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,58

0,75l

CH23001



www.weinhalle.de