


# Jurancon »XXIII« sec

## Domaine Castera

Ein trockener Jurançon, den es nur einmal so gibt. XXIII = 2023. Ein völlig aus der Reihe gefallener Katastrophenjahrgang, in dem der echte Mehltau über 70% der Ernte vernichtete. Franck Lihour konnte in diesem Jahr mit enormer Mühe und großem Aufwand nur diese eine Cuvée aus eigenen Trauben produzieren. Sein Ertrag lag bei mickrigen 9,5 hl/ha. Es gibt keinen Süßweinen in diesem Jahr, keine Lagenweine. Es gibt nur diesen einen Wein aus den eigenen Trauben, die mühsam von Hand aus allen Lagen zusammengetragen wurden. Das Beste vom Rest sozusagen. Immerhin: In der Cuvée steckt viel Petit Manseng. Sie ist damit geschmacklich weit vom grandiosen Gleichgewicht des trockenen Jurançons entfernt, hat aber trotzdem (fast) alles, was ein guter Jurançon braucht, in diesem Jahr nur eben ein bißchen anders. Straffer im Charakter, weniger opulent, weniger vielschichtig, dafür eher konzentriert auf den Aspekt Frische, Straffheit und Präzision, statt auf Vollständigkeit im geschmacklichen Spektrum. Kein schäbiger Ersatzwein, sondern ein spannendes Experiment, das als Klimakrisen-Ergebnis zeigt, was auf uns zukommen kann, wenn wir nicht die entscheidenden Schritte einleiten.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,23

0,75l
FJW23607

K&U
www.weinhalle.de