

»Clos Escounils« Côtes du Roussillon blanc

Danjou-Banessy

Der junge Benoit Danjou beweist sein Können in diesem aufregend entspannt wirkenden gemischten Satz aus historischem Rebbestand mit den fast schon vergessenen großen weißen Rebsorten des Roussillon: Grenache Blanc und Grenache Gris, kombiniert mit weiß gekelterter Grenache Noir. Bis vor kurzem verrufenen Rebsorten, die durch die Klimakrise neue Beachtung finden. Ein komplexer Weißwein, der an großes weißes Burgund erinnert und Erfahrung braucht: Null Frucht, dafür Stein und Kernobst im Duft, gelbe Blüten und jener Hauch Chinaböller, der Ausdruck der Reduktivität des biologischen Anbaus ist, untrügliches Zeichen minimaler Schwefelung und langen Ausbaus auf der Hefe. Benoit baut die Rebsorten getrennt aus und verschneidet sie nach der Gärung. Sein »Clos Escounils« wirkt losgeslöst vom Einfluß der Machart und der Rebsorten, kommt stahlig rein und radikal trocken auf die Zunge, schlank, straff, präzise und rassig linear in salziger Wirkung, die am Gaumen in steiniger Kargheit ausklingt. Großer Weißwein, der nachhaltigen Eindruck hinterläßt.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Schiefer
Besonderes: Zertifiziert Ecocert®, nicht ausgewiesen | ungeschönt | unfiltriert | minimal geschwefelt { Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,19

0,75l
FRO23108

K&U
www.weinhalle.de