

"Fief de la Gite" Pinot Noir Val de Loire IGP

L'Orée du Sabia | Vigneron Océanique

Pinot Noir mal nicht von basischem Kalkboden, wie bei uns oder in Burgund, sondern von saurem Quartz- und schieferhaltigem Sandstein einer steinigen Parzelle am Rande eines Waldes, wenige Kilometer vom Atlantik entfernt.Bastien Mousset hat die Trauben einer kalten Vormazeration unterzogen, bei der nur die Farbe aus den Beerenschalen gelöst wird, nicht aber Gerbstoffe. Die Trauben hat er vollständig abgebeert, vorsichtig mit den Füssen eingemaischt, 2 Wochen per Aufguss extrahiert und spontan vergoren, dann in einer Korbpresse den Saft von den Schalen getrennt und den Wein dann 12 Monate je zur Hälfte in kleinen Betontanks und Barriques gereift .Ergebnis ist ein hellfarbiger Pinot Noir von netter bäuerlicher Deftigkeit. Erstaunlich, wie sich der andere Boden bemerkbar macht. Die Gerbstoffe agieren seidig und leicht, aber auch herb und wärmer als erwartet. Süßliche Erdbeer-Aromen im Duft, im Mund trocken und wohlschmeckend, ungeschminkt ehrlich und einfach nett. Kein großer Wein, den man zu diesem Preis auch nicht erwarten kann. Aber attraktiv dunkelwürzig, angenehm herb in den Gerbstoffen, lebendig und saftig im Duft. Sollte in 2-3 Jahren getrunken sein, dieser nette, kleine, würzige Pinot Noir vom Atlantik.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Naturwein | ungeschönt | keine Zusätze | freie SO2 13 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,38

0,75l
FLR22803

K&U
www.weinhalle.de