»Le Clos« Blanc Vin de Bellet

Clos Saint-Vincent

Ein stolzer Preis für einen Weißwein. Doch wer weiß, wie aufwendig der Wein entsteht, wird ihn akzeptieren. Wer den Wein getrunken hat, wird ihn lieben, diesen großen Wein-Charakter Frankreichs, der extrem rar ist. Von Reben, die Gio Sergi Mitte der 1990er Jahre pflanzte, nachdem er das Gut gekauft hatte.

Die Trauben profitieren von der Süd- und Südwestlage, die maximale Sonneneinstrahlung garantiert. Trotzdem werden die Reben auf den extrem steilen und schmalen Terrassen so gut durchlüftet, daß sie niemals unter Hitze- oder Trockenstress leiden. Das perfekte Mikro-Klima. Kalksteinkiesel auf hellem Sand. Hier reift die Rebsorte Rolle durch große Temperaturamplituden zwischen Tag und Nacht langsam und lange wie nirgendwo sonst idealer Reife entgegen.

Spontane Gärung im Tank. Anschließend 16 Monate Reife auf der Vollhefe in Demi-Muids. Stilistisch einzigartig und originell. Die perfekte Synthese zwischen südlich warmer Fülle und dem tiefen vertikal kühlen Stil Burgunds. Raffinierte aromatische Konzentration. Mundwässerndes Säurespiel. Niedrige Erträge für ungewöhnlich dichtes, fast sämig wirkendes Mundgefühl in pikant salziger Würze. Mediterrane Noten von Pinienharz, Fenchel und Koriander vereinen sich mit Blumendüften in durchdringend zitrusfruchtiger, aber auch jodig saliner Mineralität. Druckvoll geradlinig auf der Zunge, dicht in der Physis, enorm lang am Gaumen, getragen von animierend nobler Bitterkeit in rasant präzisem Mundgefühl. Auf seine Art einzigartig. Zu frischem Seefisch, Muscheln und Krustentieren das Beste, was man sich wünschen kann.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt, unfiltriert, keine Zusätze | Biodyvin®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,21

0,75l
FPW23800

K&U
www.weinhalle.de