Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: zertifiziert AB® & Biodyvin® | Minimale Schwefelung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Bentonit-Schönung
pH-Wert: 3,18

0,75l
FLW23011

# Sancerre »Le Vallon«

## Fouassier

»Le Vallon«. Sauvignon Blanc von tiefgründigen Lehmböden, durchsetzt von Myriaden großer Kalksteine. Ein schwer zu bearbeitener Boden, der »Buzançais« genannt wird und seine Weine nachhaltig prägt. Sie sind in der Jugend verschlossen und brauchen mehr Zeit für ihre Entwicklung als die Weine der anderen Terroirs von Paul und Benoit Fouassier. Typisch für den hohen Kalkanteil die Wirkung des Weines praktisch nur auf der Zunge. Der Wein ist nur auf der Zunge zu fühlen und zu erleben, im Mundraum spielt er kaum eine Rolle. Genau daran erkennt man stets den Kalk im Wein, so auch hier.

Ein vornehmer Sancerre, verhalten in Intensität und Aroma. Erinnert im Duft an reife Birnen ebenso, wie an reife Mango, der rauchige Hauch warmer Steine setzt das Tüpfelchen auf das i und prägt den Wein unverkennbar als Sancerre. Ein souveräner Weißwein, geprägt von der Rebsorte, die sich hier aber der Herkunft unterwirft.

»Le Vallon« ist rund und fleischig, reif und fast ein wenig fett am Gaumen, durchdrungen von einer assoziativen Frische, die an frisch gebügelte weiße Wäsche erinnert. Sauvignon Blanc, wie er nur aus Sancerre kommen kann. Ein anspruchsvoll komplexes Exemplar, dessen entspannte Harmonie am Gaumen in frischer, lebendig herber Länge ausklingt, die einen Hauch phenolisch rauchiger Adstringenz aufweist. Der unverkennbare Einfluß des Kalks im Boden..

K&U
www.weinhalle.de