


# »Néphéle«  IGP Côte du Lot

## Laroque d´Antan

Lydia und Claude Bourguignon beherrschen ihr Metier. Ihr Weißwein setzt Maßstäbe. Exotisch opulent duftend, im Mundgefühl wohltuende Größe entfaltend in physisch »fetter« Würze auf der Zunge. Gänsehaut-Weißwein, der am Gaumen salzig würzige Mineralität spürbar macht. Das kann so nur lebendiger Boden. Der ist hier lehmig, durchsetzt mit reichhaltig kalkigem Kies, ähnlich wie in Chablis. Die Reben stehen hier im Gemischten Satz auf einem nach Osten ausgerichteten Hang mit 30 % Neigung, biodynamisch bewirtschaftet, umgeben von 19 ha Wald. In den Parzellen stehen Hecken und Bäume. Entscheidend aber ist die genetische Vielfalt der Rebsorten dieses Ausnahmeweines. Bourguignons vermehrten sie aus Massenselektionen der besten Winzer Frankreichs.Der Wein ist komplex und groß, dominiert von seiner kalkig kühlen Herkunft und der speziellen Reb-Genetik; er läßt seine Rebsorten so in den Hintergrund treten, daß man sie kaum erkennt: Sauvignon Blanc (50%), Sauvignon Gris (28%), Mauzac rose, jaune und vert (9%), sowie Verdanel (13%), eine sehr alte Rebsorte aus Gaillac und angeblich eine Verwandte des historischen weißen Traminers (= Savagnin). Sohn Emmanuel keltert die Sorten gemeinsam, vergärt ihren Most spontan in Holz und Edelstahl, reift ihn anschließend ungeschwefelt über 10 Monate in gebrauchten Barriques und Edelstahltank auf der Vollhefe. Schon beim ersten Kontakt haut einen der Wein um. Im Duft schwelgerisch floral, gelb, reif, aber auch mundwässernd frisch, exotisch und mystisch komplex. Mit Worten kaum zu beschreiben. Atemberaubend »schön«, wohltuend erlebnisreich und fordernd. Magische Ausstrahlung in weicher, cremiger Fülle mit straffem, präzise mineralischem Griff am Gaumen. Unbedingt dekantieren!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 2,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert AB® | Mit Bentonit geschönt, leicht filtriert | Gesamt-SO2: 77 mg/l | nur 2081 Flaschen produziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
FSW23101

K&U
www.weinhalle.de