



Muscadet »Le Fief du Breil«

Landron, Jo

Muscadet in Reinkultur. Charakter pur. Knochentrocken, erdig und jodig im Duft, der an frische Algen und einen stürmischen Tag am Meer erinnert. Kompromißlos »nackig« und ohne jede Frucht oder Süße, im Mund schlank, frisch und würzig salzig im Griff. »Sur Lie« auf Flasche gefüllt, direkt von der Fein-Hefe. Das verleiht ihm seine reduktive hefige Frische im Bukett, macht ihn cremiger und fülliger im Mundgefühl. Jo Landron schwefelt den frisch gekelterten Most nur, um den Milchsäureabbau während der Gärung zu unterbinden. Bei der Abfüllung gibt er maximal 20 mg freien Schwefel zu. »Le Fief du Breil« wird filtriert, erfährt darüber hinaus aber keinerlei kellertechnische Zusätze. Der Wein ist vegan produziert und reift im traditionellen Zementtank 24 Monate auf der Vollhefe, die immer wieder aufgerührt wird, um ihm Stoff und Struktur zu vermitteln.

Weißwein für Erwachsene. Kein everybodies Darling. Jo Landrons Nobel-Cuvée duftet nach nassem Stein (Geosmin) und ein Hauch von Algen und Gischt mögen fremd wirken und durchaus auch verstörend. Doch wenn man dem Wein 2-3 h Zeit gibt in der Karaffe, öffnet er sich und präsentiert sich dann als der perfekte Begleiter von fangfrischem Meeresgetier, Austern, Muscheln und nordischer Proteinküche. Herkunft schmeckbar gemacht. Radikal stählern im Charakter, nackig rohe Würze, fast schon brutale regionale Ausstrahlung. Gekeltert aus der regionalen Rebsorte Melon de Bourgogne.

Alkohol: 12,5 Vol %

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Betontank

Boden: Gneis & Glimmerschiefer

Besonderes: Biodyvin® zertifiziert |
minimal geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,22

0,75l

FLW20601



www.weinhalle.de