

Blanc »Sans Script« IGP Côtes de Thongue

Chemins de Bassac

Jedes Jahr fällt er anders aus, dieser reinsortige Viognier. So ist das im Naturwein, wo im Keller nicht korrigiert wird, was die Natur draußen nicht zustande gebracht hat. Bei Thama und Bruno Trigueiro wird die säureärmste Rebsorte der Weißweinwelt ohne zugesetzten Schwefel unfiltriert abgefüllt. Dieses Jahr hat ihr »SansScript« nur 11,5 Vol.% und wurde auf der Maische vergoren, um ihn haltbar zu machen. Ist also ein »Orangewein«, ein Weißwein mit Schalenkontakt, der Gerbstoffe auf die Zunge spült. Sie dominieren derzeit noch den Rebsortencharakter, werden sich aber bald in reife, gelbe Frucht integrieren, wie sie für Viognier typisch ist.
Bemerkenswert stoffig präsentiert er sich, trotz niedrigen Alkohols. Schlank, aber mit viel herber physischer Substanz auf der Zunge. Vor allem aber mineralischer, als sich die üblicherweise weiche und gerne auch etwas schwülstig wirkende Rebsorte sonst präsentiert. Im verhaltenen Duft weiße Blüten, gelbe Früchte, feuchter Stein. Im Mundgefühl steinig straff, kernig schlank, spürbar von den Gerbstoffen der Beerenschalen geprägt, irgendwie cremig, aber immer in Form bleibend, nicht ausufernd, nicht breit oder weich werdend. Präzise bleibt der Wein in der Spur, klingt erst am Gaumen weich und würzig duftig nach. Wenn sich die Gerbstoffe integriert haben, wird er würzig vegetarische Küche, von Nordafrika bis zum deutschen Blumenkohl, gekonnt zu begleiten wissen. Verträgt auch pikante Schärfe. Ran an die Töpfe!

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: EVE vegan zertifiziert | umgeschwefelt | unfiltriert | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.48

0,75l
FLA24114

K&U
www.weinhalle.de