



Seminar 3 | Samstag, 25. April, 13:30 Uhr | Die Magie der großen weißen Rebsorte Chenin Blanc

Sie ist eine der faszinierendsten und wohl auch geheimnisvollsten großen weißen Rebsorte der Welt: Chenin Blanc. Geboren im Tal der Loire im frühen Mittelalter, wurden ihre Weine über die Jahrhunderte von Königen verehrt und von Dichtern besungen. In der Gegenwart feiern Loire-Weine aus Chenin auf den besten Tafeln der Welt ein grandioses Come-back, weil sie wie kaum eine andere Rebsorte den Geschmack und damit die Einzigartigkeit ihrer Heimat ins Glas bringt. Chenin ist obendrein ein Verwandlungskünstler: Man kann aus ihr leichtfüßigen Schaumwein keltern, oder mineralische, trockene Weißweine von unglaublicher geschmacklicher Tiefe. Sie liefert auch die haltbarsten Weine der Welt, die 100 Jahre und älter werden können. Julien Pinon ist unser Magier des Chenin. In seinen Weinbergen in der französischen Appellation »Vouvray« gibt es nur Chenin-Reben, die meisten sind 50 Jahre und älter. Sein 2018 Vouvray Silex Noir wurde nicht umsonst vom einflussreichen Magazin »Wine-Spectator« unter die 100 besten Weine der Welt gewählt. Julien kennt die Physik und Chemie »seiner« Rebsorte so genau, dass er erklären kann, warum Chenin von Kalkboden ganz anders im Mund wirkt als Chenin vom Feuerstein, warum die Weine so haltbar sind und die Sparklings aus ihr so charmant. Für unser Seminar bringt Julien extra einen ziemlich alten »Liquoreux« aus seiner privaten Schatzkammer mit.

HAUSSEM326



www.weinhalle.de