



»La mise en Abymes« AOP Vin de Savoie 13 Lunes

Wein aus den Alpen. Schmeckbar anders. Kontinentales Bergklima mit atlantischen, aber auch mediterranen Einflüssen. Moränenböden, Kies- und Schuttaufrüchtungen durch Gletscher und Flüsse. Savoie im äußersten Osten Frankreichs, zu Füßen der berühmten Schweizer Drei- und Viertausender. Hier bringt das Bugey Weine aufregend eigenartigen Regional-Charakters hervor. Kristallin und rein wie ein Gebirgsbach.

Sylvain Liotard, ein ehemaliger Kunstschreiner, betreibt hier engagiert biodynamischen Weinbau. Seine Reben stehen auf dem Geröll des vor rund 800 Jahren abgerutschten Mont Granier direkt hinter seinem Weingut. Die Rebsorten? Hier Jacquère. Uralt und an das alpine Klima perfekt angepaßt. Spät reifend, unempfindlich gegen Mehltau. Sylvain steuert per Biodynamik nicht nur die Produktivität, sondern auch die Physiologie, neigt die Rebsorte doch zu harter Äpfelsäure im Wein. Um sie gegen Ende der Reifepériode veratmen zu können, setzt er auf entsprechende Photosynthese und Bodenabstrahlung in der Nacht.

Weißwein ohne Frucht, dafür geheimnisvoll aromatisch. Zitrusfrüchte, weiße und gelbe Blüten, steinig salzige Ausstrahlung. Weißwein ohne Körper, aber mit irre präsentem Mundgefühl, analytisch rein und pur, kristallin erfrischend in rasantem Strahl auf der Zunge. Wunderbare 10 Vol.% leicht. Gelblich grüne Reflexe. Mager, schlank und karg, trotzdem aber intensiv den Mund füllend. Unbekannt. Ungewohnt. Faszinierend attraktiv. Wein aus den Alpen. Vielfalt statt Einfachheit. Zu Fisch, Fleisch und Salaten, zu ambitionierter Sommer- und Gemüseküche. Ausprobieren!

Alkohol: 11 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal im Schwefel

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,14

0,75l

FSC24010



www.weinhalle.de