»Une Hirondelle« AOP Vin de Savoie

13 Lunes

Alpenwein. Präzise in der Struktur. Auf der Zunge glasklar wie ein Gebirgsbach. Im Duft komplex, aber rein wie die Höhe, in der die Trauben für diesen Wein wachsen. Im Geschmack aromatisch vielschichtig. Füllt den Mund spannend neutral, erinnert an frischen Quark, gelbe und weiße Frühlingsblüten, den Duft frisch gebügelter weißer Wäsche. Zurückhaltend pur und durchdringend. Wie das perfekte Parfum, dessen Duft schmückt, ohne daß man es als solches wahrnimmt.

Macht den Einfluß von Hefe, Zeit und Ausbau im Holzfaß schmeckbar (auch wenn er nur zum Teil im Faß, zum anderen Teil im Stahltank ausgebaut wurde). Sollte unbedingt mehrere Stunden vor Genuß dekantiert werden. Dann strahlt er lebendig aus dem Glas, zieht spannend im Fluß seine Bahn und ist trotz Komplexität leicht und unkompliziert selbstverständlich zu trinken. Frische Säure, schlanker Zug, knochentrockene Wirkung. Von Reben im Anblick der Schweizer Berggipfel. Sie liefern hier rare Harmonie, die Balance von Rebe, Boden, Klima und Lage mit der Interpretation und Arbeit des Winzers. Ein vor Spannung und Individualität vibrierender Weißwein, der in aufregender Originalität entspannt in sich ruht.

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal im Schwefel | ungeschönt | infiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,21

0,75l
FSC24018

K&U
www.weinhalle.de