



Saumur blanc »La Cerisaie«

Domaine la Reniere

Das weiße Aushängeschild des Betriebs. Chenin Blanc von einem Hügel aus Tuffkreide, der so benannt ist, wie dieser Wein heißt: »Cerisaie«. Steiniger, schwer zu bearbeitender Boden, der Wasser aber wie ein Schwamm aufnehmen und wieder abgeben kann. Ideal in heißen Jahren, verhindert Trockenstress der Rebe, der Weine bitter macht. Seit der Übernahme des Betriebs durch Thibault Masse und Guillaume Poitevin ist hier viel passiert. Sie haben die Zeilen zwischen den Reben begrünt und so für Zuwachs an organischer Masse gesorgt. Seitdem hat sich der Wein stilistisch grundlegend verändert. Er wirkt jetzt, im fünften Jahrgang nach der Umstellung, mundfüllend voluminös, agiert cremig weich und reintonig floral, und doch durchzieht ihn eine filigrane Säureader, die ihn in straffer Präzision an den Gaumen zieht. Dort klingt er angenehm herb und erfreulich trocken aus. Er duftet jugendlich weißblütig und mundwässernd frisch, erinnert irgendwie an Chardonnay und Riesling - und riecht doch eigensinnig anders. Aromatisch reif und gelb, auf der Zunge straff und fest im Griff. Da spürt man die Kreide. Weniger fruchtig als vielschichtig und komplex in der Wirkung. Man will ihn trinken, diesen Wein. Animierend herb, ohne bitter zu sein, vibrierend lebendig im Nachhall, buchstäblich frisch im Trunk, aber auch fordernd komplex in Tiefgründigkeit und Anspruch. Kann über 10 und mehr Jahre reifen, wird dabei aber weicher und opulenter, verändert sich in Stil und Charakter. Typisch Chenin Blanc. Hoher Anspruch zum überraschend fairen Kurs!

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035+

Restzucker: 5 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kreide | Kalk

Besonderes: 65 mg/l Gesamt-SO₂ |

Nicht zu kalt servieren | ungeschönt |
keine Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,2

0,75l

FLW24801



www.weinhalle.de