



Entre deux Mers »La Marotte« Blanc

Maison Dominique Thienpont

Weißer Bordeaux gehörten einst zu den beliebtesten Weißweinen hierzulande. Das ist lange her. Heute kräht kaum mehr ein Hahn nach Ihnen. Zu langweilig sind sie geworden durch Kaltvergärung, Enzyme und moderne Kellertechnik. Einen trinken, alle kennen. Das Schicksal so vieler moderner Weißweine heutzutage. Uniformität statt Identität.

Wir haben einen gefunden, der anders ist. Semillon und Sauvignon Blanc. Die klassische weiße Bordeaux-Cuvée. Hier aber untechnisch spontan vergoren im Edeltank. Das Spontane der Wildhefegärung spürt man schon im Duft, der sich grasig komplex und spannend blütenduftig präsentiert, eher würzig als fruchtig. Ganz schön anspruchsvoll für den Preis. Auf der Zunge bemerkenswert salzig wirkend durch die Nährstoffversorgung des biologischen Anbaus (in Umstellung). Saftig und mild in der Wirkung, mundfüllend cremig am Gaumen. Wohltuend anders als das, was weißer Bordeaux heute so oft ist. In Geschmack und Wirkung trocken und appetitlich herb, dezent bitter durch den langen Hefekontakt, deshalb mundwässernd animierend im Trunk. Weißwein, den man gerne trinkt. Paßt zu unheimlich viel, vom Fisch bis zum hellen Fleisch, zu Salaten und grünen Gemüsen (Süßen in den Speisen bitte vermeiden). Da läuft dieser kleine weiße Bordeaux zu erstaunlicher Hochform auf.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch (in Umstellung)

Ausbau: Edeltank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Überraszendes Niveau in seiner Klasse | Weinstabilisiert mit Carboxymethylcellulose (siehe Weinwissen)

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,45

0,75l

FBO25005



www.weinhalle.de