



Bordeaux Blanc »La Marotte«

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 endlich mal untechnisch spontan vergoren im Edeltank. Das Spontane der Wildhefegärung spürt man deutlich im Duft. Es macht den Wein grasig komplex und spannend blütenduftig, eher würzig als fruchtig, ganz schön anspruchsvoll für den Preis. Auf der Zunge bemerkenswert salzig wirkend durch die Nährstoffversorgung des biologischen Anbaus. Saftig und mild in der Wirkung, mundfüllend cremig am Gaumen. In jeder Hinsicht 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, vor allem aber zu Salaten und grünen Gemüsen (alle Süßen in den Speisen bitte vermeiden). Dann läuft dieser weiße Bordeaux zu sehr angenehmer Hochform auf.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Übertreffendes Niveau in

seiner Klasse | Ohne ökologische

Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,45

0,75l

FBO25005



www.weinhalle.de