

»St. Saphorin« Grand Cru AOC Lavaux

Les Dryades

Schweizer Wein tut sich schwer auf dem deutschen Markt. Der dort übliche Milchsäureabbau, die zweite Gärung, macht die Weißweine gemeinhin weich und körperreich, was unsere säuregewohnten Zungen nicht so goutieren. Und sie sind teurer als unsere Weine, weil sie hier z. B. auf nur von Hand zu bewirtschaftenden Terrassen entstehen, auf denen hohe Erträge nicht zu erwirtschaften sind. Das Grand Cru »Saint Saphorin« liegt in der berühmten Weinbaugemeinde Lavaux am nordöstlichen Ufer des Genfer Sees und wird von Winzer André Belard erfreulich anders interpretiert als üblich: Saint-Saphorin Grand Cru – Präzision, Salz, Zug. Durch niedrige Erträge zeigt er Dichte und Feinmaschigkeit im Mundgefühl; knochentrocken, mundwässernd herb, mit jener griffigen Salzigkeit an den Zungenrändern, die lebendige Böden verraten. Eine feinziselierte Säure trägt ihn fokussiert über die Zunge, der Ausdruck bleibt würzig-steinig statt fruchtbetont, rassig und frisch, mit beachtlicher Länge. Ein vielschichtiger Chasselas, mit klarem Fokus und mineralischem Grip – ein Wein, der den Appetit anregt und zum nächsten Schluck einlädt.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0.3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Ungeschönt | keine Zusatzstoffe | nur 25 mg/l freie SO2
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,58

0,75l
CH25001

K&U
www.weinhalle.de