

»Bel Air« Touraine-Amboise blanc sec

La Grange Tiphaine

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: Sofort - 2031+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Ungeschönt | minimal geschwefelt | keine Zusatzstoffe | Zertifiziert Biodyvin®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.21

0,75l
FLW24402

Chenin
Blanc. Die große weiße Rebsorte der Loire. Aromatisch ungewohnt weil intensiv floral im Duft. Gelassen und selbstbewußt französisch. Geschmeidig und saftig im
Trunk, trocken und mild in der Säure, trotzdem rassig im Auftritt und mundwässernd frisch im Charakter.
Eine der großen weißen Rebsorten der Weinwelt und doch hierzulande kaum
bekannt. Gelbe Frucht, saftig süß wirkende Reife - und trotzdem knochentrocken. Coralie und Damien Delecheneau beweisen mit ihrem »Bel Air«, daß Chenin Blanc genau so attraktiv und
zeitgemäß sein kann wie guter Sauvignon Blanc. Ein Klasse-Weißwein mit
Spannung und Spiel, mit Frische und Rasse in cremiger Fülle. Seine kühlen Böden
in Touraine-Amboise transferiert das engagierte Winzerpaar in strahlende Frische
mit gelbwürzigem Unterbau auf der Zunge. Ein Weißwein, der mit seiner knochentrockenen
Art spontan animierend wirkt. Im Mundgefühl weich und saftig, speichelziehend, animierend frisch und gut im Zug. Französischer Weißwein in Reinkultur, le
gout nationale français. Am Grill zu Fisch und Fleisch läuft er zu Hochform
auf. Zu gutem Rohmilch-Käse und aromatischen Gemüsegerichten sowie zu aromatischen Salaten
ist er der vielleicht beste Begleiter, den man sich vorstellen kann. Und für
sich getrunken sorgt er für entspannende Gedanken, weil er spannend bleibt,
ohne anstrengend zu sein.

K&U
www.weinhalle.de