

Jurancon Moelleux »Caubeigt«

Domaine Castera

Nur wenige Rebsorten der Weinwelt schaffen es, derart raffiniert und geschmacklich überzeugend Süße mit Säure zu verbinden. Es fällt uns nur große Chenin Blanc von der Loire ein, die ähnlich überzeugend wie die hier ins Spiel kommende Petit Manseng Süßweine hervorzubringen vermag, die nicht schwer wirken, plump und süß, sondern auf fast schon magische Art und Weise hohe Zuckergradation mit strahlend frischer Säure so zu unterlegen verstehen, daß die Süße im Mundgefühl belebend, frisch und mundwässernd angenehm wahrgenommen wird.

Dieser rare Süßwein aus der Lage »Caubeigt« setzt das Jurançon wieder auf die Wunschlisten der Weinwelt. Er liefert aus der Hand des jungen Franck Lihour einen buchstäblich hinreißend schönen edelsüßen Jurancon »Moelleux« von Weltklasseniveau. Der Wein berührt mit dem ersten Schluck. So etwas hat man noch nicht im Mund gehabt. Weiche Süße trifft auf vibrierend agile Säure, so perfekt integriert, daß man sie als Säure nicht wahrnimmt, sondern als Frische-Element in sahnig dichter Packung. Cremig weiche, von intensiv gelber Frucht durchdrungene Konsistenz belegt die Zunge in mysteriös selbstverständlich wirkender Balance von Süße und Säure. Aromatisch erinnert das Geschehen an reife Quitten, die auf gelbes Exotenobst treffen, getragen von wohltuend frischer Substanz in angeehm saftig weichem, aber auch stahlig präzisem Mundgefühl. Ein höchst origineller Süßwein, der endlich mal wieder ungetrübte Freude bereitet. Kühl genießen, aber nicht eiskalt. Seelenpflaster oder Meditationswein über die wichtigen Dinge im Leben.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2040+
Restzucker: 75 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | keine Zusatzstoffe | minimal geschwefelt | hält sich, einmal geöffnet, über 14 Tage und mehr
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
FJW24605

K&U
www.weinhalle.de