

Jurancon »Domaine Castera« sec

Domaine Castera

Der wenig bekannte Südwesten Frankreichs, zu dem das Jurançon gehört, hat viele mysteriös benamste, meist unbekannte lokale autochthone Rebsorten zu bieten. Dort hat zwar auch die Reblaus Ende des 19. Jahrhunderts heftig gewütet und die meisten Rebgärten zerstört, aber in einigen Ecken des Südwestens, wo sandige Böden dominieren, konnten etliche der alten Sorten in aller Stille überleben. Sie werden gerade erst wiederentdeckt. Franck Lihour hat die vier alten Sorten Gros- und Petit Manseng, Petit Courbu und Camaralet in diesen hinreißend gelungenen trockenen »Jurançon sec« integriert.
Er vergärt ihn spontan zur Hälfte im Edelstahltank, die andere Hälfte baut er lange auf der Feinhefe im großen Holzfaß aus. Eine feine frische Säureader trägt den Wein straff und bestimmt über die Zunge, wirkt aber weder sauer noch mager, sondern wohltuend rassig und belebend, irgendwie aufregend und mundwässernd agil. Sie verleiht dem Wein spürbare Länge am Gaumen, sorgt für ein trockenes, fast schon kristallin reintönig »sauber« wirkendes Mundgefühl, das an den Blick auf die Kette der Pyrenäenberge an einem klaren Tag erinnert. Am Gaumen die für Jurançon typischen gelben Honignoten, an Gemäldewachs erinnernd, schlank und präzise und ganz eigen im komplexen Spektrum der Aromen ausklingend. Faszinierend und mutig, wenn man bedenkt, wie hohl die meisten Weißweine aus dem SB-Regal dagegen schmecken. Zieht wie ein Laserstrahl fokussiert und fast linear über die Zunge, rasant, präzise, und doch unheimlich viele Facetten freilegend. Eindrucksvoll anders.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032+
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | Keine Zusatzstoffe | minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,23

0,75l
FJW24601

K&U
www.weinhalle.de