



»Les Blanc« des Frères Thienpont

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 Edelstahltank. 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
FBO22006



www.weinhalle.de