"Alterites" Val de Loire Vendée IGP

L'Orée du Sabia | Vigneron Océanique

Chardonnay von der Loire. Ein sehr gelungener, der das Klischee des im kleinen Holzfaß vergorenen und ausgebauten Chardonnays ohne Kitsch und Übertreibung aufzugreifen wagt. Im Duft vom Faßholz geprägt, treffen da geröstete Haselnüsse und frischer Hefeteig auf reife Ananas. Das Wasser beginnt im Mund vor Freude zu laufen. Das kann so nur guter Chardonnay.Während sein Duft laute reife, gelbe Frucht signalisiert, die ihm auf der Zunge eine gewisse Süße unterstellt, überrascht sein Mundgefühl in der Wirkung des nahen Atlantiks: Knochentrocken kommt er auf die Zunge, ohne so zu schmecken; geschmeidig schlank in seidig feiner Dichte entfaltet er seinen atlantisch kühlen Charakter, wirkt lang am Gaumen, voll sahniger Fülle und weichem Saft; dann beginnt sie zu wirken, jene pikant gewürzte mineralische Salzigkeit an den Zungenrändern, die ihn als maritimen Weißwein ausweist. Wirkt wie aus zwei Komponenten entstanden: Hier reife gelbe Frucht mit dem wunderbar süßen Holzeinfluß, dort maritime Frische und würzige Salzigkeit aus niedrigen Erträge und ozeanischem Klima. Erinnert an Karamel mit Meersalz in seiner schmelzig süßen Substanz, die trocken ist und salzig schmeckt. Sehr animierend und attraktiv für einen Chardonnay dieser Preisklasse. Don´t think, drink!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Gneis & Glimmerschiefer
Besonderes: Naturwein, | ungeschönt | keine Zusätze | ungeschwefelt, freie SO2 < 10 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,28

0,75l
FLW24802

K&U
www.weinhalle.de