Sauvignon Blanc »L`Éclos« (Le Clos) Touraine

Clos Roussely

»L`Éclos« ist (ehem. Le Clos) Sauvignon Blanc, wie er nur von der Loire kommen kann, dem Mutterland der Rebsorte. Hier dampft nichts vorlaut »fruchtig« aus dem Glas, hier geht es leise und natürlich zu. Die Rebstöcke stehen direkt über dem in den Tuffstein gehauenen Keller, Vincent Roussely kann ihre Trauben buchstäblich direkt vom Rebstock in die Kelter fallen lassen. Schonende Lese von Hand, Vergärung auf der wilden Hefe und keinerlei önologische Eingriffe außer minimaler Schwefelung stehen für die natürliche Ausstrahlung dieses Schulbeispiels eines Loire-Sauvignons. Vincent Roussely geht es um maximale Natürlichkeit in reintönig sauberen Weine, die unabhängig von der Machart den Charakter ihrer Herkunft zeigen. Voila!

»L`Éclos«

« ist frisch und saftig im Mundgefühl, angenehm grasig in Duft und Charakter, ohne jene unreif grünen Noten im Bukett, die die Rebsorte so nervig machen können. »L`Éclos« riecht und schmeckt fast edel. Kompromisslos trocken, läuft er reintönig und präzise über die Zunge, geht rassig frisch und schlank ans Werk, eher würzig als fruchtig im Duft und französisch erdig im Geschmack. Im Zug am Gaumen wirkt er straff und direkt, um dort dann auch geschmeidig lange und verhalten würzig auszuklingen. Mundwässernd animierender Sauvignon Blanc von der Touraine. Weniger modisch »mineralisch«, als harmonisch und elegant in Fluß und Wirkung. Mundfüllend. Animierend. Würzig und angenehm geschmeidig. Ein ambitioniert reeller Wein im besten Sinne, wie auch wir ihn nicht jeden Tag entdecken. Ein Glücksfall für Sie, wie für uns.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt.
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,3

0,75l
FLW24500

K&U
www.weinhalle.de