

Franciacorta 1701 Brut »Satèn« Millesimato

1701 SRL Soc.Agr.

Satèn. Eine Spezialität des Franciacorta. Reinsortiger Chardonnay, im Edelstahltank vergoren und anschließend in Barriques ausgebaut. Dann zur Versektung auf die Flasche gefüllt, für geringeren Druck (weniger als 5 bar) und damit seidigeres Mundgefühl mit weniger Zuckerzusatz zur Ernährung der Hefe der zweiten Gärung auf der Flasche versehen. Deshalb Satèn. Wie ein französischer Crémant besonders geschmeidig und feinperlig, weich und luxuriös im Mundgefühl. Die kühle Eleganz von Seide. Die besondere Interpretation eines Franciacorta. Bei 1701 ohne Dosage, also knochentrocken, trotzdem als »Brut« deklariert, weil Satén grundsätzlich als Brut deklariert wird. Als Jahrgang 2022 erst im Februar 2026 von der Hefe genommen, also weit über 30 Monate auf der Hefe der Flaschengärung gereift.

Ein anspruchsvoller Schaumwein. Schon im Duft enorm komplex. Reifenoten, die an Omas Mottenkugeln, gekochten Fenchel und Gemäldewachs erinnern. Die reizvollen Spuren der Zeit in den Autolyse-Aromen der Gärhefe. Im Mund nicht minder komplex. Fast etwas angestaubt wirkend, altmodisch in Duft und Geschmack. So gar nicht zitronig frisch, sondern eher morbide und gelassen in Ausstrahlung und Wirkung. Sinnlich feinperlig, knochentrocken, raffiniert belebend und cremig fein auf der Zunge, wohltuend geschmeidig in den morbiden Aromen der Vergänglichkeit der zersetzten Hefe, des im Faß gereiften Chardonnays. Reife Früchte, getrocknete Feige, geröstete Mandeln, ein Hauch Haselnuß und frischer Brotteig, aber auch frisch gewachstes Treppenhaus in einem hochherrschaftlichen Altbau. Aromatische Morbidität trifft auf geschmackliche Grandezza. Die Spuren der Zeit, sehnsüchtig entrückt, irgendwie fremd wirkend, aber ungemein reizvoll in ihrer ungewohnten Andersartigkeit in Duft und Geschmack. Großer Franciacorta selbstbewußter Eigenart im Stil von Jacques Selosse und alten Krug-Jahrgängen.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2025+
Restzucker: 1,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Nicht zusätzlich geschwefelt | ungeschönt |
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,1

0,75l
ILW22103

K&U
www.weinhalle.de