

Saint Bris »Exogyra Virgula«

Domaine Goisot

Saint Bris, ein kleines Dorf im äußersten Nordwesten Burgunds, steht für Frankreichs wohl ungewöhnlichsten Sauvignon Blanc. In Burgund die absolute Ausnahme der Regel. Sein einzigartiger Muschelkalkboden verleiht ihm seinen Namen und prägt ihn mehr als seine Rebsorte. Sie ist kaum erkennbar. Die Franzosen nennen das »Wein mit Terroir«.
Seine Reben stehen in Saint Bris auf dem Boden, der auch Chablis seine unverkennbare Eigenart verleiht: einer weltweit einmaligen Kalkstein-Formation aus dem Kimmeridgium des Jura-Zeitalters, nach den dort vorherrschenden Austern-Fossilien »Exogyra Virgula« genannt. Diese Konstellation macht Chablis zu dem, was er ist: Mehr Boden als Chardonnay, weshalb die Franzosen ihren berühmten Chablis nach seiner Herkunft, nicht nach seiner Rebsorte benannten. Goisots unterstützen den Terroircharakter ihres Sauvignon Blanc durch meisterhaft zurückhaltende Weinbereitung. Ergebnis ist ein brillanter Weißwein, der nach Grapefruit duftet, nach Mango und Zitrusfrüchten, aber auch nach Rosenblättern und einem stürmischen Tag am Meer. Am Gaumen dezent rauchige Aromatik, ein Hauch wilder Sommerkräuter, erfrischend salzige Mineralität. Man kann ihn jung genießen, aber über die nächsten 5-6 Jahre auch vorzüglich zu Forelle, Thunfisch, Räucherlachs oder guter Thai-Küche zelebrieren.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Minimal geschwefelt | lange auf der Feinhefe ausgebaut | ungeschönt | Keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.26

0,75l
FBU25903

K&U
www.weinhalle.de