

Blanc de Noirs »Uru-Anna« Brut Nature (Vin Mousseux)

Domaine la Reniere

Uru-Anna. Ein Fixstern im Sternbild Orion. Ihn hat sich Meisterwinzer Thibault Masse als Namensgeber für seinen Schaumwein ausgesucht, der prompt zum Fixstern für seinen jungen Bio-Betrieb auf den Kalkhügeln von Saumur wurde.

Dort residiert auch das letzte Schaumweinhaus der Loire in Familienbesitz, Louis de Grenelle. Dessen junger Kellermeister Guillaume Poitevin nahm den jungen Thibault unter seine Fittiche, gründete mit ihm gemeinsam die »Domaine la Renière« und versektet ihm seitdem diesen Pet Nat aus biologisch angebautem Cabernet Franc, natürlich knochentrocken und ohne Zusatz von Schwefel. Brut Nature. Ein zartrosa farbener Blanc de Noirs, der nicht »Blanc« ist, weil seine Farbe nicht mit den üblichen Enzymschönungen wegretuschiert wurde. Mutig ehrlich, gewagt unmanipuliert. Der Grundwein im Holzfaß spontan vergoren und auf der Hefe ausgebaut. Kernig kraftvoll im Geschmack, wie gutes Vollkornbrot. Natur-Schaumwein wie er sein sollte. Stilistisch eigenwillig und kompromißlos. Reintönig und sauber, glasklar, vom Profi versektet, komplex und tiefgründig in Aroma und Struktur. In seiner kompromißlosen Machart anspruchsvoll, ohne kompliziert zu sein. Deutlich hefig im Duft. Nobel feine Perlung, geschmacklich fast neutral in einem sehnsüchtigen Hauch roter Früchte. Im Finish feine Süße, vom Faßausbau stammend. Am Gaumen pure Eleganz in saftigem Körper. Eindrucksvoll guter Natur-Petillant. Mutig eigenständige Qualität. Die Loire von morgen.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Kein zugesetztes Sulfit | nicht dosierter Naturschaumwein | degorgiert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.26

0,75l
FLR18803

K&U
www.weinhalle.de