



Saumur blanc »Signature«

Domaine la Reniere

Chenin Blanc aus Saumur. Dünne Erdauflage auf Kalk und Tuff. Nicht einfach in heißen Jahrgängen. Die überleben die Reben streßfrei nur im Bio-Anbau. Den hat der junge Thibaut Masse sofort nach der Übernahme der Rebflächen durch seine Domaine la Reniere beantragt und umgesetzt. Es wird Jahre dauern, bis die Reben in natürlicher Balance stehen. Doch schon heute, in seinem ersten Jahrgang, zeigt er, was von ihm zu erwarten ist.

Chenin Blanc wuchtig und voluminös, cremig weich und reintönig sauber, angenehm herb wie Artischocken und erfreulich trocken. Das herbe Element stützt das Geschmacksbild, kompensiert Hitze und Trockenheit des Jahrgangs, steht aber auch dafür. Wirkt breiter als erwartet im Mund, weißblütig frisch und sehr appetitlich im sauberen, filigran zarten und eher verhalten wirkenden Duft, der an Chardonnay und Riesling erinnert, auf der Zunge aber mutig eigenständig ans Werk geht. Aromatisch reif und gelb, im Geschmack straff, kantig und fest im Griff. Da spürt man den Kalk. Weniger fruchtig als vielschichtig und komplex in der Wirkung. Man will ihn trinken, diesen Wein. Animierend phenolisch herb, ohne bitter zu sein, vibrierend lebendig im Nachhall, frisch im Trunk, glasklar und doch ganz schön komplex und fordernd. Nichts für Schnelltrinker. Chenin Blanc mit Zukunft und Anspruch.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 65 mg/l Gesamt-SO₂ |
Nicht eiskalt servieren!
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.2

0,75l
FLW18806



www.weinhalle.de