Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 1,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: AB® zertifiziert
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,25

0,75l
FLW22501

Sauvignon Blanc »L´Echo«

Clos Roussely

»L´Echo« ist Sauvignon Blanc aus diversen Anbaugebieten der Loire. Vincent Roussely spielt mit offenen Karten. Er sagt, woher die Trauben kommen und wer sie ihm verkauft hat. Sie treffen bei ihm je nach Erntezeitpunkt und Region in verschiedenen Partien ein. Er keltert sie in seinem in den Tuffstein gehauenen Keller und baut sie dort auch auf der Feinhefe in Edelstahl aus. Schonende Lese von Hand, sorgfältige Verarbeitung, Vergärung auf der wilden Naturhefe und keinerlei geschmacksverändernde Eingriffe im Keller erklären die natürliche Ausstrahlung auch dieses Weines. Dem engagierten Biowinzer geht es um Reintönigkeit und Frische, um animierende Wirkung ohne aufgesetzte Frucht und so ist auch dieser preiswerteste Wein seines Portfolios eher würzig als »fruchtig«, agiert süffig und saftig in schlankem, frischen Mundgefühl und ist, wie sollte es anders sein, kompromisslos trocken. Sauvignon, wie ihn die Franzosen lieben.

»L´Echo« läuft präzise rassig und schlank über die Zunge, französisch erdig im Geschmack, straff und direkt im Zug, geschmeidig am Gaumen. Weniger mineralisch, als süffig und mundwässernd animierend, ist »L´Echo« reeller Weißwein im besten Sinne. Solides handwerkliches Niveau zu einem Preis, der den Wein zu einem der erfolgreichsten in unserem Programm gemacht hat. Vincent Roussely sei gedankt.

K&U
www.weinhalle.de