Châteauneuf-du-Pape »Blanc«

Charvin

Nur wenige hundert Flaschen produziert Laurent Charvin von seinem raren Châteauneuf du Pape Blanc. Er keltert ihn weiß aus der Rebsorte Clairette Rosé, die mit 95% Anteil den Charakter des Weines maßgeblich prägt, der Rest ist Bourboulenc.

Die Clairette sorgt für frische Säure, die dem kraftvoll mediterranen Charakter des Weines gut zu Gesicht steht. Im Duft würzig, unweigerlich südländisch warm und reif, gelb in der Tönung, intensiv nach trockenen Kräutern und nassem Stein duftend, man ahnt im Duft die Wucht, die prompt auf die Zunge trifft. Darunter sorgt frische, fein ziselierte Säure für Zug und straffe Wirkung im Mundgefühl. Ein Weißwein, wie man ihn nur selten im Mund hat. In seiner exotisch ätherischen Würze und seiner merkwürdig morbiden, warmen und pikant steinigen Wirkung im Mundgefühl wirkt er wie aus einer anderen Weinwelt. Frucht sucht man in ihm vergeblich. Dafür liefert er die Aromen sommerlich heißer Abende, an denen allmählich die Kühle der Nacht zu wirken beginnt. Schwer zu beschreiben. Ungewohnt in Duft und Geschmack. Aber spannend, weil zwar fremd und unnahbar, zugleich aber anziehend und aufregend. Erinnert an Urlaub im Süden und empfiehlt sich zu Gerichten der klassischen Küche. Hühnchen mit Zitrone. Kalb oder gebratener Seefisch an kräftiger Sauce. Ausprobieren. Auf jeden Fall ein Erlebnis.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2026+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | Minimal geschwefelt | Rar
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
FRH21904

K&U
www.weinhalle.de