

Blanc »Sans Script« IGP Côtes de Thongue

Chemins de Bassac

Gewagter Versuch, begeisterndes Ergebnis: Reinsortige Viognier, die säureärmste Rebsorte der Weißweinwelt, ohne zugesetzten Schwefel, unfiltriert und ohne jeden ökologischen Eingriff oder »Korrektur« in Szene gesetzt. Bemerkenswert stoffig, ohne schwer zu sein, was der Rebsorte ganz schnell widerfährt, wenn der Lesezeitpunkt auch nur einen Hauch zu spät gewählt wurde. Aromatisch eher auf der mineralischen, als auf der weichen, schwülstigen Seite, wozu die Rebsorte oft neigt.

Im Duft pures Vergnügen. Weiße Blüten, gelbe Früchte, präzise fokussiert, nicht schwer oder kopflastig, sondern belebend frisch, lustmachend auf den nächsten Schluck. Im Trunk steinig straff, kernig schlank, spürbar vom Kalk geprägt und bemerkenswert trinkfröhlich für die Rebsorte. Im Mundgefühl füllend, aber straff agierend, cremig, aber immer in Form bleibend, nicht ausufernd, nicht breit oder weich werdend, obwohl die Rebsorte auch hier den Eindruck vermittelt, aufgrund ihrer niedrigen Säure so zu sein. Hier freilich zeigt sie klare Kontur, bleibt in präziser Spur auf der Zunge, offenbart im Finish leicht laktische Noten in der Pracht ihrer ansonsten blumigen und vegetalen Aromen, für die sie nun mal steht. Der ideale Begleiter anspruchsvoll präparierter, würziger vegetarischer Küche, von Nordafrika bis zum deutschen Blumenkohl (und natürlch weit darüber hinaus....), der übrigens aufgrund seiner milden Säure auch Schärfe ausgezeichnet verträgt und mitmacht.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: EVE vegan zertifiziert | umgeschwefelt | unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.48

0,75l
FLA22114

K&U
www.weinhalle.de