

Sancerre »Les Romains«

Fouassier

»Les Romains« ist Sancerre, wie er exemplarischer kaum sein kann. Allerdings der andere Typus Sancerre, nicht der vom lehmigen Kalk, sondern von Feuerstein auf kreidigem Untergrund. Also schlechteres Wasserhaltevermögen, weniger Erdauflage, prägnantere Mineralität (sofern man den Begriff noch verwenden will). Also kompaktere Dichte im Mund, salzig und würzig in der Wirkung, pikant matt und kreidig auf der Zunge. Überraschender Weise aber saftiger und breiter als erwartet, fast weich fließend im Mundgefühl. Die spürbare Konzentration niedriger Erträge aus dichter Pflanzung (8000 Stöcke pro Hektar).

Zur Harmonisierung bauen Benoit und Paul Fouassier ihren Spitzenwein in tönernen Amphoren aus. Sie entsäuern als basisches Material den Wein auf natürliche Weise, verleihen ihm zusätztlich salzige Wirkung und fokussieren den Stil auf einen beeindruckend eigenständigen Sancerre, dessen vibrierend lebhafter Duft den Begriff »Mineralität« buchstäblich mit Leben erfüllt. Belebend herb im Nachklang, knacketrocken ohne sauer zu sein, bei aller Komplexität aber auch wohltuend harmonisch und herrlich entspannend. Nasser Stein, rauchige Noten, dichte, fast fleischige Materie auf der Zunge. Mehr Herkunft als Rebsorte. Kompromißlos Sancerre statt nur Sauvignon Blanc.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | zertifiziert Biodyvin® | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Bentonitschönung
pH-Wert: 3,4

0,75l
FLW22010

K&U
www.weinhalle.de