



»Bel Air« Touraine-Amboise blanc sec

La Grange Tiphaine

Chenin Blanc. Die große weiße Rebsorte der Loire. Ungewohnt floral und intensiv im Duft, gelassen und selbstbewußt französisch, geschmeidig und saftig im Trunk, trocken und mild in der Säure, trotzdem rassig und frisch im Charakter. Eine der großen weißen Rebsorten der Weinwelt und doch hierzulande kaum bekannt. Vielleicht, weil sie so ungewohnt auftritt in ihrer gelben Frucht und saftig süßen Reife, die sogar süßlich duftet - und dann knochentrocken daherkommt?

Der junge Damien Delecheneau beweist mit seinem »Bel Air« aus der Touraine, im Hinterland der Loire, daß Chenin Blanc genau so attraktiv und zeitgemäß sein kann, wie guter Sauvignon Blanc. Ein Klasse-Weißwein mit Spannung und Spiel, mit Frische und Rasse in cremiger Fülle. Die kühlen Böden in Touraine-Amboise transferiert der engagierte Biowinzer in strahlende Frische mit gelbwürzigem Unterbau auf der Zunge. Ein Weißwein, der mit seiner knochentrockenen Art spontan animierend wirkt. Also keine Angst vor Chenin Blanc! Spätestens dieser Wein nimmt sie Ihnen.

So ungewohnt er auf den ersten Blick erscheinen mag, so kompatibel gibt er sich auf den zweiten. Trockene Säure in mildem Mundgefühl, weich und saftig, fast speichelziehend; rund duftet er, aber straff schmeckt er. Animierend frisch und gut im Zug, wirkt er mundfüllend und gibt sich angenehm gelb in der Aromatik. Französischer Weißwein in Reinkultur, le gout nationale français. Am Grill zu Fisch und Fleisch läuft er zu Hochform auf, zu gutem Käse und zu aromatischen Gemüsegerichten und sommerlichen Salaten ist er der vielleicht beste Begleiter, den man sich vorstellen kann, und für sich getrunken sorgt er für entspannende Gedanken, weil er spannend bleibt, ohne anstrengend zu sein oder zu werden. Dieser bemerkenswert gute gelungene Chenin Blanc ist ein selbstbewußt eigenständiger Weißwein aus kontrolliert biologischem Anbau, der präzise formulierte regionale Identität ins Glas liefert. Gewidmet all jenen Gourmets, die einen Weißwein mit Charakter suchen, der (fast) alle Arten anspruchsvoller Küche geschmeidig zu begleiten versteht.

Seine druckvolle Intensität in Duft und Geschmack und seine weich wirkende Konsistenz bezieht Damians Chenin Blanc übrigens von ca. 70 Jahre alten Reben, die auf lehmigen Feuersteinböden mit Muschelkalkuntergrund stehen; die Trauben wurden von Hand gelesen und dann ohne abzubeeren schonend abgepreßt, der Most spontan vergoren und 5 Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Ein entspannt charaktervoller

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2023+

Restzucker: 2 g/l

Ausbau: Betontank

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Zertifiziert Ecocert®

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3.27

0,75l

FLW21402



www.weinhalle.de

Alltagsweißwein, der nach weit mehr schmeckt als er kostet und richtig typischen französischen Weingenuß bietet.