



## »Clos Escounils« Côtes du Roussillon blanc Danjou-Banessy

Die Kunst der Cuvée. Komplexität, Dichte. Individualität. Der Verschnitt als Amalgam der Eigenschaften jeder einzelnen beteiligten Rebsorte. Nur dann ist eine Cuvée gelungen. Der junge Benoit Danjou beweist sein Können in einer aufregend unaufgeregten, in sich ruhenden Cuvée aus den alten, fast schon vergessenen großen weißen Rebsorten des Roussillon: Grenache Blanc und Grenache Gris, kombiniert mit weiß gekelterter Grenache Noir. Rebsorten, die in Zeiten des Klimawandels wieder Beachtung finden und so ganz langsam ihre verdiente Renaissance erleben.

Wer derart komplexen Weißwein noch nie getrunken hat, sollte seelisch und moralisch darauf vorbereitet sein: Null Frucht, dafür Stein und Kernobst im Duft, gelbe Blüten und jener Hauch Chinaböller, den man heute »Edelreduktion« nennt. Er ist Ausdruck der Reduktivität des biologischen Anbaus und untrügliches Indiz für minimale Schwefelung und langen Ausbau auf der Hefe. Benoit liest heute früher als noch vor wenigen Jahren, baut die Rebsorten getrennt aus und verschneidet sie nach der Gärung. Es gelingt ihm ein Weißwein, der losgelöst wirkt vom Einfluß der Machart und der Rebsorten. Er verströmt den Charakter seiner Herkunft und seiner Böden, vom Schiefer über Buntsandstein bis zum Kalk. Stahlig und radikal trocken, mager, sauer und rassig linear in salziger Wirkung, und phänomenal lang am Gaumen, an dem er in mundwässernd pikanter Würze und steiniger Kargheit ausklingt. Nach unserer Façon ein großer Weißwein, wie man ihn hierzulande nur ganz selten antrifft, unverwechselbar in seinem »Terroir«.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: 0,3 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Diverse  
Besonderes: Zertifiziert Ecocert®, nicht ausgewiesen  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,19

0,75l  
FRO19108



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)