

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: zertif. Ecocert®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.25

0,75l
FLA21906

»Montmajou« Saint-Chinian blanc

Les Eminades

Biologischer Anbau schmeckbar gemacht. Nur lebendige Böden sorgen für Nährstoffe, die die Trauben organisch mit allem versorgen, was sie für Wachstum und Reife benötigen. Wenn die Rebe sich in Balance befindet mit ihrer Umgebung, entspannt sich ihr Wein. Er zeigt dann eine agile Lebendigkeit, wie man sie in diesem bermerkenswert profilierten Weißwein exemplarisch als physisch spürbares Gefühl im Mund nachvollziehen kann. »Montmajou« gehört für uns zu den stilistisch eigenständigsten Weißweinen des an originellen Weißweinen nicht gerade üppig bestückten Languedoc.

Luc Bettoni hat seine Domaine »Les Eminades« in Saint Chinian auch deshalb auf zertifizierten Bioanbau umgestellt, um seinen Weinen maximal eigenständiges Profil zu verleihen. Das ist ihm präzise gelungen. Sein »Montmajou« z. B. erinnert in Textur und Rasse an weißen Burgunder, beweist darüber hinaus aber selbstbewußt eigenständiges Profil. Ein für seine Preisklasse ungewöhnlich anspruchsvoller Weißwein, mineralisch (hier stimmt das Wort mal) tiefgründig würzig, ohne jede Frucht, dafür aber mit mächtig viel Kalk und Stein im Bukett, aromatisch fordernd und komplex. Im Mund rassig und stahlig straff, geprägt von saftiger Säure, die den Wein fast mager und präzise wie eine Rasierklinge über die Zunge zieht.

»Montmajou« stammt von alten Reben auf dem Plateau von Montmajou zwischen Saint Chinian und Cruzy. Gekeltert wird er aus 80% Grenache Blanc und 20 % Marsanne. Den weißen Kalkstein der Lage meint man buchstäblich riechen und schmecken zu können. In gebrauchten Barriques spontan vergoren, reifte der Wein 11 Monate auf der Feinhefe. Er wurde nur minimal geschwefelt und braucht deshalb Zeit und Luft, am besten in der Karaffe. Dann öffnet sich seine feine Säure-Ader knackig und präzise auf der Zunge und entfaltet sich zunehmend salzig, rassig, schlank und lang in der Wirkung. Mit jeder Minute mehr im Glas entsteht ein kühles, intensiv würziges Mundgefühl in einer Klarheit und Rasanz, die man im französischen Süden mit der Lupe suchen muß.

Luc Bettonis »Montmajou« realisiert hohen Anspruch zum fairen Preis. Insbesondere puristische Fisch- und anspruchsoll vegetarische Küche begleitet der bemerkenswert profilierte Weißwein in Bestform. Warum sollte man sehr viel teureren weißen Burgunder kaufen, wenn man in diesem Wein die allemal originellere Alternative hat?

K&U
www.weinhalle.de