»Atmosphères« Vin Mousseux

Landron, Jo

Jo Landrons »Atmosphères« ist ein sogenannter Vin Mousseux, ein Perlwein aus der französischen Provinz, der vor allem in den Bistrots und Weinbars in Paris so viele Liebhaber hat, daß er zugeteilt werden muß. Die Franzosen sind schließlich die größten Schaumweingenießer der Welt. Sie trinken nicht nur Champagner, sondern sehr gerne auch originelle Schaumweine weniger bekannter Anbaugebiete.

Jo Landron versektet für seinen knochentrockenen »Atmosphères« die Rebsorten Folle Blanche (80%) und Pinot Noir. Dazu füllt er den sich noch mitten in der Gärung befindlichen Wein, der rund 24 g unvergorenen Zucker enthalten muß, auf Flasche, wo er zu Ende gärt und dabei auf natürliche Weise Kohlensäure entwickelt. 4 Gramm Zucker im Wein sorgen für ein bar Druck. 24 Monate läßt er den gärenden Wein auf der Hefe reifen, bevor er ihn degorgiert, also die Gärhefe aus der Flasche entfernt. Nur 5 g/l Restzucker machen ihn zusammen mit nur 12 Vol.% Alkohol als »Extra Brut« angenehm trocken im Trunk. Seine frische Säure wirkt saftig und weich, Jo Landron füllt ihn mit nur minimalem Schwefel ab. Weil es im Muscadet offiziell keinen Schaumwein gibt, deklariert er seinen »Atmosphère« als Perlwein, der untersten Stufe der Schaumwein-Hierarchie. Das ist schön untertrieben, denn seine feine Perlung macht ihn anspruchsvoll cremig am Gaumen, er wirkt buchstäblich mundwässernd und macht Druck am Gaumen. Frische Meeres-Gischt trifft auf reife Melone. Harmoniert grandios zu geräuchertem Fisch, Salaten und Vorspeisen und trinkt sich auch solo fröhlich weg. A votre santé.

Alkohol: 12 Vol %
Restzucker: 5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch (Biodyvin®)
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Gneis & Glimmerschiefer
Besonderes: Methode traditionelle | minimal geschwefelt |
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Degorgiert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,27

0,75l
FLW13602

K&U
www.weinhalle.de