



»Chenonceaux« Blanc

Clos Roussely

Chenonceau, eines der eindrucksvollsten Schlösser an der Loire. In direkter Nachbarschaft stehen die Reben dieses Weines auf kieseligem Schwemmland entlang des längsten Flusses Frankreichs. Nirgendwo sonst duftet und schmeckt Sauvignon Blanc so, wie er es hier tut. Wer die populäre Rebsorte aus Neuseeland oder der Steiermark kennt, wird von ihr hier, im Mutterland der Rebsorte, enttäuscht sein: Keine Spur vom bekannt vorlauten Aroma. Hier geht es, typisch französisch, erdig trocken und aromatisch verhalten zu, mild in der Säure, weich fließend im Mundgefühl, zurückhaltend vornehm im an gekochte Bohnen erinnernder Duft. Pures Understatement. Geschmackliche Wirkung statt aromatische Übertreibung. Im Duft frische Gartenkräuter und grüne Gemüse. Im Mund geschmeidig und saftig, knochentrocken aber mild, cremig und seidig.

Typisch Loire: Eigenwillig anders, spannend vielfältig und im Vergleich zu vielen seiner aromatisch arroganten Kollegen eher etwas schüchtern im Auftritt. Biowinzer Vincent Roussely vergärt die aromatische Rebsorte spontan und baut sie lange auf der Hefe im Stahltank aus. Deshalb schmeckt sein Chenonceaux auch nach mehr, als er im Duft verrät und braucht Zeit und Sinn, weil er nicht laut und hektisch aus dem Glas schreit. Sein feiner Rauchton paßt hervorragend zu geräuchertem Fisch, seine leicht grünen Gemüsearomen perfekt zu moderner vegetarischer und veganer Küche. Duft und Harmonie machen ihn zum universellen Begleiter frischer Küche.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Schwemmsand

Besonderes: Minimal geschwefelt |
zertifiziert AB®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,22

0,75l

FLW21505



www.weinhalle.de