Crémant de Loire »Physis«

Etienne Bodet & Bodet-Herold

Außergewöhnlicher Crémant eines Winzers, der sein Handwerk in den besten Häusern der Champagne gelernt hat. Gemeinsam mit seiner Frau Kim Herold hat Etienne Bodet den »Physis« als edlen Essensbegleiter konzipiert. Markant präsent in Duft, Geschmack und Mundgefühl taugt er vom snackbegleiteten Aperitif bis zum nicht allzu süßen Dessert zu sämtlichen Gängen eines Menüs.Für den Grundwein haben Kim und Etienne Chenin von Kalktuff aus dem sehr guten Jahrgang 2019 gewählt. Die Trauben wurden – anders als in der Schaumweinherstellung üblich – nicht unterreif gelesen. Ihr Säurespiel stammt also nicht aus adstringierender Apfelsäure, sondern verdankt sich dem porösen Kalkstein der Weinberge, der den ph-Wert der Moste niedrig hält. Ein kleines Plus an Säure und Struktur liefern zudem zehn Prozent Trauben der roten Rebsorte Grolleau, deren dezente Gerbstoffe den zupackenden Auftritt des »Physis« an Gaumen und Zunge unterstützen.40 Monate Flaschenreife auf der Hefe der zweiten Gärung im optimal temperierten Tuffstein-Keller sorgen für den Schliff, der großen Schaumwein auszeichnet: die Perlage fein, persistent und perfekt integriert, der Duft reif, gelbfruchtig zwischen Birne und Orange, Noten von Brioche, der Geschmack nussig, getragen von der feinen Bitterkeit der Autolyse der Hefen und salziger Mineralität. Nach dem Degorgieren gab es für den Physis 2019 keinerlei Dosage. Man vermisst sie nicht. Derart hochwertiges Schaumwein-Vergnügen kostet aus der Champagne übrigens ein Vielfaches.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 2,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Tuff | Kalk
Besonderes: Freie SO2 8 mg/l | keine önologischen Eingriffe |
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,1

0,75l
FLR19102

K&U
www.weinhalle.de