»Tresse A Lier« blanc VdF

Vignoble des Vernusses

Tressalier - eine mystische weiße Rebsorte, deren Eigenart und Geschichte so spannend sind, daß man sie zumindest mal probiert haben sollte. Vermutlich wurde die Sorte von den Herrschern von Anjou nach dem Magdalenen-Hochwasser von 1342 aus dem Despotat Romania (Albanien) an die Loire exportiert, zusammen mit vielen anderen Sorten wie Arbane, Aligoté, Fier (Sauvignon), Lausannois, Meslier oder Risili. Von dort aus dürften sich diese Sorten dann unter neuen Namen in ganz Frankreich bis ins Wallis ausgebreitet haben. Wein als invasive Art - schon damals...Tressalier bringt als vor dem Vergessen gerettete historische Rebsorte auf den vulkanischen Granitböden in Saint Pourçain nur winzige Erträge. Für die 20 hl/ha, die Biowinzerin Loren Petit hier erntet, steht kein deutscher Winzer am Morgen auf. Sie erklären aber die dichte Struktur des Weines, die von rassig frischer, fast karger Säure durchzogen wird und doch weich und süffig breit wirkt im Mundgefühl. Weißfruchtig präsentiert sich sein Duft, mit floral gelben und dezent zitronigen Einsprengseln im Spektrum. Im Mund knochentrocken, strahlend frisch, linear, aber auch überraschend komplex, auf seine Art einzigartig. Zu Fisch, Salaten, hellem Fleisch und mittelweichen Rohmilchkäse.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Granit
Besonderes: Minimal geschwefelt | Nature & Progres zertifiziert | Keine Zusatzstoffe | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
FLW22101

K&U
www.weinhalle.de