Muscadet »Amphibolite Nature«

Landron, Jo

Muscadet. Einen der besten produziert Biodynamik-Winzer Jo Landron. Um seinen Weinen den Charakter ihrer vielfältigen Bodenformationen zu vermitteln, saurer Granit in diversen Formen und Strukturen, aber auch Schiefer in Ton und Lehm, bewirtschaftet er seine Reben seit vielen Jahren biodynamisch, weil nur so die faszinierende Vielfalt seiner Böden im Charakter seiner exemplarisch französischen Weißweine zum Ausdruck kommt.

»Amphibolit«. Er liegt hier zuhauf im Weinberg, prägt den Wein rauchig würzig und straff in der Struktur und sorgt für niedrige Erträge, die ihm pikante Würze und salzigen Geschmack verleihen, der dem furztrockenen Wein das Gefühl einer Frische vermittelt, die an einen Tag am stürmischen Meer erinnert. Um diese kristallin wirkende Frische mit saftigem Mundgefühl zu kombinieren, ließ Jo Landron den Wein bis zur Abfüllung im Mai »sur lie« auf der Vollhefe reifen. Weil er ihn nur minimal bei der Abfüllung geschwefelt hat, empfiehlt er, den Wein jung zu trinken. Das fällt leicht, denn »Amphibolit« kommt vibrierend süffig auf die Zunge. Weil spontan vergoren und ohne Eingriffe verarbeitet, wirkt er komplex in Duft und Mundgefühl und gewöhnungsbedürftig »nackig« und stahlig in Ausstrahlung und Wirkung. Muscadet, der Lust macht auf mehr. Zu Austern, Muscheln und nackig frischem See-Fisch der denkbar beste Begleiter. Alors!

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2026+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert | ungeschönt | keine Zusatzstoffe | nur 25 mg/l freie SO2
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,3

0,75l
FLW22600

K&U
www.weinhalle.de