Montlouis sec »Haut d´Husseau«

Taille aux Loups

»Les Hauts de Husseau« ist reinsortige Chenin Blanc, wie sie exemplarischer kaum ausfallen kann. Die große weiße Rebsorte der Loire gehört zu den ganz großen der Weißweinwelt. Doch weil sie Charakter und Eigenart wagt und nicht wie gewohnte Schablonen schmeckt, tut sie sich ausgerechnet im Riesling-Land Deutschland schwer, obwohl sie viel mit gutem Riesling gemein hat. Rasante Frische mit strahlender Präzision im Mundgefühl und eine rassige Säure, die aber niemals so penetrant ausfällt wie im Riesling, sowie ein stets gelbwürziger Grund-Charakter müßten die Fans großer Rieslinge oder weißer Spitzen-Burgunder eigentlich zum Jubeln bringen. Zumal die Preise für Chenin Blanc dieser Güte noch äußerst zivil sind.

»Les Hauts de Husseau« ist einer der großen Weißweine des großen Jahrgangs, der Jacky Blots souveräne Winzerkunst eindrucksvoll unter Beweis stellt. Mundfüllende Intensität trifft auf Gänsehaut-Präzision in subtiler Fülle. Atemberaubend guter Wein, der Grenzen sprengt und Konventionen hinterfragt. Bis 2014 hieß er »Remus plus«. Jetzt benennt ihn Jacky Blot nach seiner Lage und läßt ihn in neuer Größe aufblühen. In seiner ganzen Konstitution absolut beeindruckend und nur schwer in Worte zu fassen. Greift kraftvoll an im Mund, salziger Griff am Zungenrand, ein Mundgefühl der Superlative, rasante Spannung gekonnt in Zaum gehalten, viel Glyzerin aus niedrigsten Erträgen umhüllt geschmeidig die Zunge. Am Gaumen klingt der Wein in andächtig machender Auflösung ultrapräziser Definition aus. Das können so nur wenige Winzer auf der Welt. Großer Charakter, mutige Persönlichkeit, begeisternde Identität.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biologisch zertifiziert, aber nicht ausgewiesen.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,18

0,75l
FLW20700

K&U
www.weinhalle.de