



Pouilly-Fumé »Prélude«

Jonathan Pabiot

Des jungen Jonathan Pabiots Pouilly-Fumé. 100 % Sauvignon Blanc von 1,8 ha auf diversen verschiedenen Parzellen der Gemeinde »Les Loges«. Die sind mit im Schnitt rund 30 Jahre alten Reben bepflanzt, die auf Kalkstein, der sogenannten »Terres Blanches« oder im Fachjargon »Marnes Kimméridgiennes« genannt, entlang der Loire stehen.

Pabiots bewirtschaften ihre Parzellen biologisch zertifiziert und sind seit dem Jahrgang 2020 Demeter®-zertifiziert. Immer wieder liest man bei Kollegen, daß von Hand geerntet wird. Pabiots legen großen Wert auf die Feststellung, daß sie mit Maschine, also dem Vollernter, lesen. Dafür lesen sie allerdings penibel und aufwendig vor. Die Gärung erfolgt dann spontan in Edelstahltanks. 8 bis 12 Monate darf der Wein je nach Jahrgang, Säure und pH-Wert auf der Hefe im Edelstahltank reifen. Jonathan Pabiot setzt auf minimale Schwefelung während der Weinbereitung und auch bei der Flaschenfüllung schwefelt er nur auf das notwendige Minimum.

Komplexe steinige Aromen, vermischt mit reifen vegetalen Gemüsenoten, weiße Frühlingsblüten, intellektuell fein verwoben, aromatisch spannend tiefgründig und dabei ungemein charmant und nobel in Szene gesetzt. Das pure Vergnügen. Sauvignon, wie man ihn nur an der Loire findet, dort aber auch nur bei Winzern, die so ambitioniert ans Werk gehen, wie dieser junge Winzer, der den Alten vor Ort zeigt, wo der Barthel den Most holt.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biologisch, mit Maschine gelesen
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,28

0,75l
FLW20209



www.weinhalle.de