



»Definition« Bordeaux blanc sec

Domaine de L'Alliance

So berühmt die Süßweine aus Sauternes im Süden von Bordeaux auch sein mögen, von ihrer Produktion können nur wenige weltberühmte Châteaux leben. Daniel Alibrand genießt in Bordeaux Kultstatus und kann doch von seinen edelsüßen Weinen nicht leben. Er kaufte 2005 zusammen mit seiner Frau Valerie die 7 Hektar kleine Domaine L'Alliance in unmittelbarer Nachbarschaft des berühmten Château d'Yquem, stellte 2012 auf zertifizierten biologischen Anbau um und konzentriert sich seitdem auf die Produktion von Sauternes höchster Qualität. Doch ihre Erträge liegen bei nur 10 bis 13 hl/Hektar, können also nicht »billig« sein und finden deshalb kaum Interesse. Um überleben zu können produzieren Alibrands deshalb seit ein paar Jahren aus 50% Sauvignon Blanc und 50% Sémillon einen hinreißend guten trockenen weißen Bordeaux, der nicht umsonst als einer der besten seiner Art gefeiert wird.

Der Most für Daniel Alibrands »Definition« läuft nach dem Keltern der Trauben ohne Filtration direkt in gebrauchte burgundische Barriques, in denen er spontan vergärt und ohne jede önologische Manipulationen 12 Monate reifen darf. Die Hefe im Faß wird dabei regelmäßig aufgerührt. Die biologische Bewirtschaftung mit gesunder Nährstoffversorgung der Reben und Trauben und schonende Weinbereitung sorgen für ein ungewohnt cremiges, fast schon viskos weich fließendes Mundgefühl, das selbst Kenner verblüfft. Im Stadium der Vollreife läuft der Wein wie frische Sahne über die Zunge. Spürbar trocken, wohlthuend leise und vornehm im Duft, an weiße Blüten, weißen Pfirsich und frische Cavillon-Melone erinnernd, liefert »Definition« ein so definiert frisches, wie physisch ungewohntes Weinerlebnis, wie es nur lebendiger Boden und Reben, die in Balance stehen, zu liefern imstande sind. Ein Weißwein, der in aller Stille und Bescheidenheit Staunen macht.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 1,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Keinerlei Zusätze |
Naturwein | minimal geschwefelt.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,29

0,75l

FBO19900



www.weinhalle.de