



Saumur blanc

Domaine Guiberteau

Romain Guiberteau ist einer der großen Kultwinzer der Loire. Seine Weiß- und Rotweine aus Saumur gehören zu den gesuchtesten Frankreichs. Seine Produktion ist winzig, Romain teilt seine Weine zu. Hier sein rassig straffer Saumur Blanc. Chenin Blanc in Reinkultur. Herkunftscharakter, wie man ihn selten so eindeutig und unverwechselbar im Glas hat. Im Duft fast neutral, weil noch sehr jung. Der Wein wird in gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut, spontan vergoren und ohne jeden Zusatzstoff ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Naturwein der anderen Art.

Rassige Säure zieht ihn über die Zunge. Kein Gramm Fett stellt sich in den Weg. Kristalline Brillanz, magere Rasse und stahlig saure Grundstruktur verstören den Unkundigen. Dem kundigen Weinfreund aber zaubert er ein Lächeln ins Gesicht: Bestechend präzise Mineralität, rassige Länge am Gaumen, rasierklingenscharf im Zug auf der Zunge. Auf dem berühmten Kalksockel von Saumur liegt nur eine dünne lehmige Erdauflage. Dieser karge Boden, der nur niedrige Erträge erlaubt, verleiht diesem Wein den unverwechselbaren Charakter. Chenin Blanc aus Saumur. In wenigen Jahren wird sich der Wein weich und saftig präsentieren, gelb in der Tönung, deutlich weicher und sanfter auf der Zunge. Keine andere weiße Rebsorte der Weinwelt verändert sich so drastisch mit der Reife wie Chenin Blanc. Unbedingt dekantieren, am besten 23 h vor Genuß, und zu frischem Seefisch oder hellem Fleisch genießen. Wirkt enorm animierend im Trunk. Man beginnt zu verstehen, warum dieser Wein unter Europas Sommeliers so begehrt ist. Großer Weißwein aufregend nachvollziehbaren Herkunftscharakters.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | zertifiziert Bio, auf der nicht Flasche deklariert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3.2

0,75l

FLW21650



www.weinhalle.de