

Vouvray »Moelleux«

François et Julien Pinon

Chenin Blanc auf die Spitze getrieben. Sehr spät sehr aufwendig von Hand geerntet, wobei zum Teil, je nach Parzelle, die Beeren einzeln aus der Traube geschnitten werden, um noch welche für den Botrytis-Befall für den edelsüßen Liquoreux übrigzulassen. Winzerhandwerk an der Loire. Für eine Rebsorte, die den Winzer hart fordert, aber nur gnädig belohnt.

Pinons »Moelleux« macht Qualität diskussionsfrei erlebbar. Extrem sauberer, reintöniger Duft, den auf diesem Niveau in dieser Brillanz und Komplexität nur Spitzenwinzer beherrschen. Schlank, trotz 73 g/l Restzuckers überhaupt nicht opulent, sondern strahlend und superpräzise in der Wirkung. Im Mund nicht minder fein und schlank, reintönig cremig, aromatisch auf der gelben Seite. Dann setzt er plötzlich ein, der straffe Zug auf der Zunge, der pikant milde Säure in dichte Substanz aus niedrigem Ertrag hüllt. Brillante Frische wird frei im Mund. Der Wein entfächert sich präzise ausbalanciert im Mund, wird zur sinnlichen Wohltat, die Staunen macht. Enorme Länge am Gaumen, die, schwer in Worte zu fassen, vor lauter Mineralität aus offenkundig lebendigem Boden-Mikrobiom fast matt wirkt vor steiniger Expressivität. Wow, ist das ein Wein! Wahnsinniger Zug in purer Harmonie. Das hat man selten so auf der Zunge. Reife Chenin Blanc, gekonnt ausgereizt. Weinerleben für Kenner, Könner und Freigeister ohne Vorurteile. Charakterwein mit Persönlichkeit, der im Gedächtnis bleibt.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 73 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,46

0,75l
FLW18303

K&U
www.weinhalle.de