



Saint-Péray AOC weiss

Domaine de Lorient

St. Péray ist eine weniger bekannte Weißwein-Appellation im Süden der Nordrhône. Sie war einst eine Größe im französischen Weißwein. Doch auch hier hat die Reblaus zu Beginn des 20. Jahrhunderts die Reben zerstört, wovon sich St. Péray bis heute nicht richtig erholt hat. Dabei gehören seine Weißweine zu den großen Weinpersönlichkeiten Frankreichs. Deren Reben stehen auf einem Plateau 500 m hoch über der berühmten Rotweinappellation Cornas mit weitem Blick über das Rhônetal. Weißwein neuer Generation ist längst populärer als Rotwein. Es dürfte deshalb nicht mehr lange dauern, bis St. Péray und seine großen Weißweine, die ihren unverwechselbaren Charakter saurem granitischem Boden, dem sogenannten »Gore«, und den legendären, lokal angestammten weißen Rebsorten Marsanne (2/3) und Roussanne verdanken, wieder den Ruf genießen, den sie verdient haben. An der Domaine de Lorient kann es nicht liegen. Sie genießt Kultstatus in Frankreich. Die junge Laure Colombo steht für einen roten Cornas, der seinesgleichen sucht, und ihr weißer St. Péray begeistert im Jahrgang 2022 mit faszinierender Aromatik abseits von banaler Frucht. Herbstlich inspiriert, an reife Quitte erinnernd, die auf frisch geröstete piemontesische Haselnüsse und warme Maroni trifft. Sahnig geschmeidige Substanz umhüllt dicht verwoben die Zunge, physisch spürbar in Griff und Wirkung. Einer wie kein anderer. Ungewohnt und spannend. Macht niedrige Erträge fühlbar, verbreitet exotisch gelbwürzige Aromen und agiert im Mundgefühl wie dichter Samt. Kühl und warm zugleich, unterfüttert von rauchig salziger Mineralität. Weißwein mit der physischen Wirkung von Rotwein. Ungewohnt, aber sinnlich wohltuend. Beeindruckend großer Weißwein von einem der visionärsten Betriebe in unserem Sortiment. So schmeckt die Zukunft im Wein.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Granit

Besonderes: In Zertifizierung

Biodivin® | ungeschönt | unfiltriert

(trüb) | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,45

0,75l

FRH22950



www.weinhalle.de