»La mise en Abymes« AOP Vin de Savoie

13 Lunes

Wein aus den Alpen. Schmeckbar anders. Kontinentales Bergklima mit atlantischen, aber auch mediterranen Einflüssen. Moränenböden, Kies- und Schuttaufschüttungen durch Gletscher und Flüsse. Savoie im äußersten Osten Frankreichs, zu Füßen der berühmten Schweizer Drei- und Viertausender. Hier bringt das Bugey Weine aufregend eigenartigen Regional-Charakters hervor. Kristallin und rein wie ein Gebirgsbach.

Sylvain Liotard, ein ehemaliger Kunstschreiner, betreibt hier engagiert biodynamischen Weinbau. Seine Reben stehen auf dem Geröll des vor rund 800 Jahren abgerutschten Mont Granier direkt hinter seinem Weingut. Die Rebsorten? Hier Jacquère. Uralt und an das alpine Klima perfekt angepaßt. Spät reifend, unempfindlich gegen Mehltau. Sylvain steuert per Biodynamik nicht nur die Produktivität, sondern auch die Physiologie, neigt die Rebsorte doch zu harter Äpfelsäure im Wein. Um sie gegen Ende der Reifeperiode veratmen zu können, setzt er auf entsprechende Photosynthese und Bodenabstrahlung in der Nacht.

Weißwein ohne Frucht, dafür geheimnisvoll aromatisch. Zitrusfrüchte, weiße und gelbe Blüten, steinig salzige Ausstrahlung. Weißwein ohne Körper, aber mit irre präsentem Mundgefühl, analytisch rein und pur, kristallin erfrischend in rasantem Strahl auf der Zunge. Wunderbare 10,5 Vol.% leicht. Gelblich grüne Reflexe. Mager, schlank und karg, trotzdem aber intensiv den Mund füllend. Unbekannt. Ungewohnt. Faszinierend attraktiv. Wein aus den Alpen. Vielfalt statt Einfalt. Zu Fisch, Fleisch und Salaten, zu ambitionierter Sommer- und Gemüseküche. Ausprobieren!

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal im Schwefel
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,14

0,75l
FSC22010

K&U
www.weinhalle.de