

Saumur blanc

Stater-West

Ob dieser rasant über die Zunge ziehende Weißwein aus der emblematischen Rebsorte der Loire, Chenin Blanc, auch bei Ihnen Sehnsüchte weckt, hängt ganz an Ihren geschmacklichen Vorlieben. Hier geht es um straffe, rassige Säure, die in einer Hülle aus zupackend stahlig agierender, kalkig dominierter Mineralität steckt, die zielgerichtet, ohne jedes Fett auf der Hüfte, in laserartiger Strahlkraft an den Gaumen zieht. Ein Mundgefühl, das viele Weißweintrinker und Sommeliers derzeit bevorzugen. Keine schwulstige Fülle oder weiche Opulenz. sondern kompromißlose kristalline Präzision in magerer, straff agierender Säure, die hier als »Frische« geschätzt wird.Brandon Stater-West, Exil-Amerikaner mit Wohnsitz in Saumur, begleitet den Kultwinzer Romain Guiberteau beim Weinmachen und stellt hier seinen eigenen Saumur vor. Großer Weißwein im Strom des Zeitgeistes. Grandios zu entsprechend präziser Küche, aber auch solo genossen nicht nur Herausforderung für die Sinne, sondern auch Riesen-Vergnügen. Für Erwachsene.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.2

0,75l
FLW21694

K&U
www.weinhalle.de