



Jurançon Moelleux »Domaine Castera«

Domaine Castera

Nur wenige Rebsorten der Weinwelt schaffen es, raffiniert Süße mit Frische und Trinkfluß zu verbinden. Nur Riesling, Chenin Blanc und die hier ins Spiel kommende Petit Manseng können große Süßweine hervorbringen, die nicht schwer wirken und hohe Zuckergradationen mit frischer Säure so zu unterlegen verstehen, daß man die Süße im Mundgefühl spürt, diese aber nicht klebrig dick und schwer wirkt, sondern fast belebend und angenehm agieren kann.

Das Jurançon ist eine bukolische Landschaft voll satten Grüns, viel Feuchtigkeit, tiefer schwerer Lehm-Kalk-Böden und autochthonen Rebsorten. Die für Süßwein geeignetste ist besagte Petit Manseng. Sie liefert hier aus der Hand eines jungen Winzers, der gerade erst den elterlichen Betrieb übernahm, auf Bioanbau umstellte und nun den Weg in seine Zukunft sucht, einen hinreißend schönen und absolut charakteristischen edelsüßen Jurançon »Moelleux«. Cremig weiche, von intensiv gelber Frucht durchdrungene Konsistenz belegt die Zunge. Der Wein wirkt süß, zugleich aber auch vibrierend frisch, denn die straffe Säure der Rebsorte verleiht dem Wein eine strukturelle Harmonie im Mundgefühl als fast schon selbstverständlich wirkende Balance von Süße und Säure, die so weltweit einmalig ist und nur in den besten Chenin Blanc- und Riesling-Süßweinen ähnlich zu finden ist. Aromatisch erinnert das Geschehen an reife Quitten, die auf gelbes Exotenobst treffen, getragen von wohltuend frischer Substanz in angenehm saftig weichem, cremigem und doch stahlig präzisiertem Mundgefühl. Diesen originellen Süßwein können Sie übrigens über Wochen genießen. Einmal geöffnet behält er über Tage in der Flasche im Kühlschrank seine animierend mundwässernde Frische. Genießen Sie in kühl, aber nicht eiskalt serviert auch als Seelenpflaster und Meditationswein über die wichtigen Dinge im Leben.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 45 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,1

0,75l

FJW19603



www.weinhalle.de