



Muscat »L'Amandier«

Leon Boesch

Muscat ist Muskateller. Eine große alte Aroma-Rebsorte, die lange ein vergessenes Dasein fristete, das vor allem unter dem schlechten Image des halbsüßen oder gar süßen Zigarrenonkelweines der siebziger und achtziger Jahre litt. Seit sich gute Winzer der Rebsorte wieder annehmen, sie trocken ausbauen und ihren würzig aromatischen Charakter respektieren, erlebt Muskateller eine höchst agile Renaissance, die wir gerne befeuern...

Im Elsass wird die Rebsorte seit Jahrhunderten angebaut. Matthieu Boesch pflegt sie mit großem Engagement, obwohl er nur wenige Tausend Flaschen davon produziert. Sie steht bei ihm auf Muschelkalkböden. Am Fuße seiner nur 0,3 ha kleinen Parzelle stehen Mandelbäume (Amandier), deren rosa Blütenpracht er diesen Wein widmet. Er baut ihn so trocken wie möglich aus. Obwohl er ihn spontan auf der wilden Hefe vergärt, entfaltet er ein unnachahmlich würziges und exotisches Duftspektrum, allerdings viel verhaltener und entspannter als bei kalter Vergärung mit Reinzuchtheffe. Matthieu Boesch überläßt ihn sogar dem biologischem Säureabbau, der ihn im Mund breiter macht und weicher als erwartet. Trotzdem beweist er die Spannung seiner lebendigen Böden. Er wirkt beruhigend in sich ruhend, duftet verhalten würzig nach Zitrone und Ingwer, nach Pampelmuse und Johannisbeere, wirkt bei aller Exotik im Duft zurückhaltend elegant und vermittelt im Trunk das Gefühl von milder Säure in saftiger Konsistenz. Origineller Begleiter zu Gemüseküche und Spargel, harmoniert zu einem guten Buch wie zu einem guten Gespräch, und begleitet eine Auswahl guter Rohmilchkäse unauffällig perfekt.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 2,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Nur minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.5

0,75l
FEL21006



www.weinhalle.de