

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nicht zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,18

0,75l
FLW20708

Montlouis sec »Clos de Mosny«

Taille aux Loups

Chenin Blanc ist, neben Chardonnay und Riesling, eine der originellsten, anspruchsvollsten und hochwertigsten weißen Rebsorten der Weinwelt. Sie wagt Charakter und verändert sich wie keine andere im Laufe ihrer Entwicklung in Stil, Charakter und Geschmack. Zeigt sie sich in ihrer Jugend schlank und straff im Mundgefühl und im Geschmack erdig, trocken, säurebetont, rassig frisch und expressiv würzig im Nachklang, verändert sie sich im Laufe ihrer Entwicklung, wird füllig im Geschmack, gelb in der Farbe und fast cremig im Mundgefühl. Kaum ein anderer Winzer der Weinwelt beherrscht Chenin Blanc so wie Jacky Blot aus Montlouis an der Loire. Er gilt als der Meister seiner Zunft. Seine Chenin Blancs aus Montlouis und Vouvray sind tatsächlich einzigartig.

»Clos de Mosny« ist eine Einzellage in Montlouis, die auf lehmig kargem Feuersteinboden (»Silex«) steht. Er ist es, der den Charakter dieses eindrucksvoll eigenständigen Weißweines maßgeblich prägt. Die Reben werden biologisch bewirtschaftet, das »Clos« ist tatsächlich von einer uralten Trockensteinmauer umgeben. Jacky Blot interpretiert Chenin Blanc dort in souveräner Präzision in Duft und Geschmack. Dazu betreibt er Weinbau, wie auch wir ihn derart profund realisiert nur selten sehen. Er erntet seine Trauben nur so reif wie nötig, um deren Aromatik so präzise wie möglich interpretieren zu können. Darauf stellt er seinen Weinbau vom ersten Tag des Jahres bis zur Ernte ab. Während der Ernte lesen nur zwei seiner Mitarbeiter, während acht die Trauben aussortieren. Sie müssen kerngesund sein, denn Jacky Blot vergärt seit über 20 Jahren spontan in gebrauchten Barriques, baut seine Weißweine auch darin aus und läßt sie dort auch ungewöhnlich lange auf der Hefe reifen. Er reichert den Most grundsätzlich nicht an, säuert nie auf, entsäuert nicht. So verwandelt er seine Trauben in Wein, der seinen Ursprung unmißverständlich zeigt.

K&U
www.weinhalle.de