



2015

Muscadet »Le Fief du Breik«

Domaines Jo Landron

Muscadet ist Charakter pur. Weißwein, wie ihn der Franzose schätzt: Knochentrocken, erdig und jodig im Duft, der an frische Algen und einen stürmischen Tag am Meer erinnert. Nackig und ohne jede Frucht oder Süße in Duft und Geschmack. Im Mund schlank, frisch, salzig und direkt im Griff. Muscadet wird »sur Lie« auf Flasche gefüllt, direkt von der Fein-Hefe. Das verleiht ihm reduktive hefige Frische im Bukett, macht ihn cremiger und fülliger im Mundgefühl. Jo Landron schwefelt den frisch gekelterten Most nur, um den Milchsäureabbau während der Gärung zu unterbinden. Bei der Abfüllung gibt er maximal 20 mg freien Schwefel zu. »Le Fief du Breik« wird filtriert, erfährt darüber hinaus aber keinerlei kellertechnische Zusätze. Der Wein ist vegan produziert und reift im traditionellen Zementtank 24 Monate auf der Vollhefe, die immer wieder aufgerührt wird, um ihm Stoff und Struktur zu vermitteln.

Jo Landrons Nobel-Cuvée duftet nach nassem Stein und ein Hauch von Algen und Gischt sorgt für ungewohnte Würze, die fremd wirken kann und verstörend. Doch wenn man dem Wein 2-3 h Zeit gibt in der Karaffe, öffnet er sich und präsentiert sich als idealer Begleiter zu fangfrischem Meeresgetier, Austern, Muscheln und nordischer Proteinküche. Herkunft schmeckbar gemacht. Radikal stählern im Charakter, nackig rohe Würze, fast schon brutale regionale Ausstrahlung. Gekeltert aus der regionalen Rebsorte Melon de Bourgogne. Sie attackiert die Zunge mit der Mineralität lehmiger Feuersteinböden, in denen Quarz und Granit für deftige Würze sorgen. 40 Jahre alte Rebstöcke liefern Dichte und Mitte auf der Zunge durch niedrigste Erträge und verleihen dem provozierend trockenen Weißwein merkwürdig fremde Geschmacks- und Geruchsintensität. Da sind Toleranz und Neugier gefordert ...

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 1 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Betontank

Boden: Gneis & Glimmerschiefer

Besonderes: Biodyvin®, minimal geschwefelt.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,25

0,75l

18,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLW15601



www.weinhalle.de