



2016

## Chardonnay »Savoy«

Radio Coteau

Ein Chardonnay, der sich fast schon prototypisch präsentiert, und doch überraschend anders ausfällt, als man es von ihm erwartet. Bescheiden im Auftritt, verhalten im Antritt und zögerlich in der Entfaltung. Also große Gläser. Am besten 3-4 h in der Karaffe Luft holen lassen, und dann bei kühler Raumtemperatur, bitte nicht eiskalt, servieren. Große, lebendige Chardonnays wie dieser sind nicht nur als Spezies rar, sie brauchen auch besondere, respektvolle Behandlung, um sich entsprechend präsentieren zu können. 17 Monate Faßlager auf der wilden Hefe. Natürliche Reduktion. Minimaler freier Schwefel. Maximale Natürlichkeit, unfiltriert auf Flasche gebracht. Auf so was muß man sich entspannt einlassen. Das gurgelt man nicht mal schnell hinunter. Also Reset-Taste gedrückt, Neustart, und los geht es ins Abenteuer.

Alkohol: 13,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: 1,1 g/l  
Anbau: Biodynamisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Sand/Lehm/Geröll  
Besonderes: Unfiltriert  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,19

0,75l

**58,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

CAL16453

Exotisch komplex steht der Duft unerwartet fein und filigran über dem Glas. Reife Mango, reife Ananas, aber auch nasser Stein, frische Hefe und dunkle Gewürze formen ein beeindruckend reifes Bukett, das aber nicht unter Opulenz oder Überreife leidet, sondern tiefgründige Frische mit einer Reintönigkeit vereint, deren wirklich spektakuläre Komplexität zu beschreiben mir schwer fällt. Naturwein im besten Sinne des Wortes. Profunde Handwerkskunst, frei von Show und Effekthascherei. Wenn Naturwein doch immer so wäre...

Eric Sussman hält seine Weine im freien Schwefel an der untersten Grenze, sie liegen selten höher als 20 mg/l. Deshalb entfaltet sich sein »Savoy«-Chardonnay im Mund sämig wie Sahne, wirkt offen im ganzen Mundraum, füllt ihn aus ohne jene räumliche »Begrenzung«, die Schwefel ihm verleihen würde, was man hierzulande gerne als »Mineralität« verklausuliert. Salzige Frische durchdringt diesen Wein von vorne bis hinten, packt die Zungenränder, zieht ihn lang und persistent an den Gaumen. Unweigerlich kommt Gänsehaut auf. Dieser Chardonnay hat Ausstrahlung und Charisma, macht still und berührt; man zieht sich in sein Inneres zurück, um konzentriert hinterher lauschen zu können, wie sich der Geist entfaltet und die Seele entspannt. »Savoy« ist so eigenständig, wie er mutig anders ist. Eine Klasse für sich. Absolut eindrucksvoll!



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)