



2017

## Pinot Noir »Luss«

Domaine Leon Boesch

Pinot Noir aus dem Elsaß. Noch immer verbindet man das Elsaß nicht mit Rotwein. Doch der Klimawandel begünstigt hier, trotz Hitze und Trockenheit, den Rotwein, allen voran Pinot Noir. In Matthieu Boeschs kleiner Parzelle zwischen Westhalten und Orschwihr stehen diverse Klone aus dem Elsaß, aber auch aus Burgund. Dünne Erdauflage auf kargem Kalkstein. Seit Generationen wächst hier nur Wein. Der Boden ist zu mager für Feldfrüchte.

Matthieu mazeriert die Trauben mit Stiel und Stengel schonend über drei Wochen hinweg auf der Schale. Den Preßmost verkauft er. Während der spontanen Gärung kontrolliert Marie die Hefestämme. Sie stammen ausschließlich aus dem Keller und erlauben ihr, knochentrockene Weine zu produzieren. Zur Harmonisierung reift sie ihren Pinot Noir dann ein Jahr in alten, neutralen Barriques, ohne ihn zusätzlich zu schwefeln. Keine Schönung, keine Filtration. Naturwein ohne Kompromisse.

»Luss« ist bemerkenswert. Wer hätte einem Elsässer Pinot derart dichte Konsistenz zugestanden! Fleischig fast im Mundgefühl. Man spürt die Vergärung mit Stiel und Stengel im feinmaschigen Netzwerk der Gerbstoffe, feinkörnig präsent, geschmeidig, weich und doch subtil fordernd in knochentrockener, enorm vielschichtiger Textur. Beeindruckend. Im komplexen Bukett, das sich mit der Zeit im Glas öffnet, Crème brûlée, die allmählich in weißen Pfeffer übergeht. Da sind sie, die Stiele und Stengel! Pikant würziger Lorbeerduft, schwarze Früchte, tiefgründig komplex, Kirsch- und Blaubeermarmelade. Der Wein öffnet sich im Mund in seidigen Gerbstoffen, die kraftvoll zupacken und doch schwebend ätherisch agieren, lang, elegant, dicht verwoben, voller Spannung. Großer Pinot, von einem Winzerpaar, das sein Metier beherrscht.

Alkohol: 13,1 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027

Restzucker: 0,0 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ungeschönt, unfiltriert, minimal im Schwefel. Nur begrenzt verfügbar.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3.7

0,75

**28,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FEL17002



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