



2018

## »La mise en Abymes« AOP Vin de Savoie

Domaine des 13 Lunes

Wein aus den Alpen. Schmeckbar anders. Kontinentales Bergklima mit atlantischen, aber auch mediterranen Einflüssen. Moränenböden, Kies- und Schutttaufschüttungen durch Gletscher und Flüsse. Savoie im äußersten Osten Frankreichs, die Berge der Schweiz in Sichtweite. Hier bringt das Bugey Weine aufregend eigenartigen Regional-Charakters hervor. Kristallin und rein wie ein Gebirgsbach.

Sylvain Liotard ist neu in der Weinszene Savoyens. Der ehemalige Kunstschreiner betreibt engagiert biodynamischen Weinbau mit Blick auf die Schweizer Alpen. Einer seiner Weine: Abymes. Die Reben stehen auf dem Geröll des vor rund 800 Jahren abgerutschten Mont Granier direkt hinter seinem Weingut. Die Rebsorte? Jacquère. Uralt und an das alpine Klima perfekt angepasst. Spät reifend, unempfindlich gegen Mehltau. Sylvain steuert per Biodynamik nicht nur die Produktivität, sondern auch die Physiologie, neigt die Rebsorte doch zu harter Äpfelsäure im Wein. Um sie gegen Ende der Reifepériode veratmen zu können, setzt er auf entsprechende Photosynthese und Bodenabstrahlung in der Nacht.

Weißwein ohne Frucht, dafür geheimnisvoll aromatisch. Zitrusfrüchte, weiße und gelbe Blüten, steinig salzige Ausstrahlung. Weißwein ohne Körper, aber mit irre präsentem Mundgefühl, analytisch rein und pur, kristallin erfrischend in rasantem Strahl auf der Zunge. Wunderbare 11,5 Vol.% leicht. Gelblich grüne Reflexe. Mager, schlank und karg, trotzdem aber intensiv den Mund füllend. Unbekannt. Ungewohnt. Faszinierend attraktiv. Wein aus den Alpen. Vielfalt statt Einfalt. Zu Fisch, Fleisch und Salaten, zu ambitionierter Sommer- und Gemüseküche. Ausprobieren!

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 1 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal im Schwefel

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Nein

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,14

0,75l

**12,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FSC18010



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