



2017

Vouvray »Silex Noir« demi-sec

Domaine François & Julien Pinon

Eine der schönsten Verabreichungsformen der Rebsorte Chenin Blanc sind deren halbtrockene Versionen, vorausgesetzt, sie entstammen natürlich spontaner Vergärung, ohne Eingriffe des Winzers. Da können wir bei Pinons sicher sein. Ihr Vouvray »Silex Demi sec« ist denn auch einer unserer persönlichen Favoriten ihres Portfolios. Auf den Feuersteinböden am Hang über der Loire entwickelt sich die Reife schneller, als auf den kühleren Lehm Böden oben auf dem Plateau. Hier werden die Trauben so reif, daß deren Zucker die spontane Gärung bei 13,7 g Restzucker durch den entstehenden Alkohol gestoppt hat ...

... und schon wird der Charakter der Rebsorte gelb und reif. Der Wein duftet appetitlich nach Kokoscreme, wirkt opulent und cremig im Mundgefühl, fast seidig schwebt er über die Zunge, salzig und straff an den Zungenrändern, enorm lang, irgendwie auch schlank in der Wirkung, die matt und griffig die pikante Mineralität der Silex-Böden widerspiegelt. Ein berührend harmonischer, in sich ruhender, ungewöhnlich entspannt wirkender Wein. Da stimmt einfach alles, Säure, Süße, Wirkung, Mundgefühl - ein Wunder der Natur, das so angenehm trocken wirkt, daß man den Restzucker mehr ahnt als schmeckt. Es ist diese vibrierend stimmige Balance von Süße und Säure, bei sehr niedrigem pH-Wert, die Chenin Blanc einmalig macht. Je länger der Wein im Glas steht, um so komplexer und safranwürziger wird er. Einmal geöffnet, hält er eine Woche und länger und wird dabei immer harmonischer. Die toll eingebundene hauchzarte Süße demonstriert eindrucksvoll die Balance der Natur, die Pinons hier souverän zelebrieren. Ein grandioser Begleiter zu vielen Gerichten der asiatischen, aber auch der vegetarischen Küche. Große Chenin Blanc für Stunden horizontweiternden Genusses.

Alkohol: 12,2 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2035+

Restzucker: 13,7 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Silex | Feuerstein

Besonderes: Minimal geschwefelt |

Naturwein | AB® zertifiziert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,18

0,75l

19,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLW17302



www.weinhalle.de