



2018

Pouilly-Fumé »Utopia« Sans Soufre

Jonathan Didier Pabiot

Utopia. Klingt verheißungsvoll. Wein von morgen? Die Zukunft? Nichts wird im Wein so heftig diskutiert, wie der Naturwein. Seine Definition betrifft vor allem den Ausbau, den Verzicht auf Zusätze und Schwefel. Und so schmeckt Naturwein denn auch meist, geprägt vom Ausbau, der nur zu oft Rebsorte, Lage und Charakter kaschiert. Das ist selbst beim jungen Jonathan Pabiot so, der doch so großen Wert legt auf den Charakter der Herkunft in seinen Weinen. Dem Naturwein, der in seiner Generation längst das Geschehen dominiert, huldigt auch er, und das mit seinem teuersten Wein, Utopia. Von den ältesten Reben, die auf purem Kalk stehen (wie in Chablis), während der Weinbereitung nicht geschwefelt und im Holzfaß ausgebaut.

In Worten: Im Duft Crème Brûlée, staubig nasser Ton, riecht alkoholischer als er ist. Mehr Machart als Rebsorte und Herkunft. Im Mundgefühl aber ein Traum, bissig zupackend, delikater mineralisch, pikant salzig an den Zungenrändern, sensibel, aber markant. Als Sauvignon Blanc aber kaum zu erkennen. Aromatisch überwiegt der Einfluß der Oxidation, herb und leicht bitter im Finish, typisch für 2018 (Hitze und Trockenheit), mit äpfeliger, leicht angebrannter Aromatik. Sie hebt die Arbeit im Weinberg und den Einfluß des Bodens leider aus, es dominiert das Vergängliche, das Altmodische, morbide, derbe. Ein Wein, der will, aber nicht kann. Doch Vorsicht, Naturwein entwickelt sich oft anders als vermutet. Wir haben schon die wundersamsten (guten) Erfahrungen gemacht. Also Vorsicht mit dem Urteil, Geduld geübt. Vielleicht überrascht uns Utopia ja schon bald mit brillanter Gegenwart.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,8 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfaß
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Ungeschwefelt | unfiltriert
| Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Nein
Schwefel: Nein
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,29

0,75l

54,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLW18208



www.weinhalle.de