



2019

## Muscadet Sèvre et Maine »Clos la Carizière« Domaines Jo Landron

Jo Landron ist einer der Bio-Pioniere des Muscadet. Hier sein Lagen-Muscadet, ein echtes »Clos«, das tatsächlich noch wie früher von einer Mauer umgeben ist. Ein hinreißend überzeugender Weißwein. Absolut hochwertig schmeckend, biodynamisch avanciert produziert, zu unglaublich fairem Preis annonciert.

Sein Geheimnis? Der Boden. Ein ganz bestimmter Granit. Saurer Boden mit dünner Erdauflage. Sie macht den Wein raffiniert schlank im Mund, präzise im Fluß, straff und zugleich weich und mild im Gefühl, penetrant im guten Sinne, schmeichelnd und doch fordernd hochwertig. Die Reben sind 60 bis 80 Jahre alt, wurzeln tief, sorgen für niedrige Erträge mit konzentrierter Dichte am Gaumen. Die Lage ist abgelegen, hat keine Nachbarn, ist umgeben von unberührter Natur. Ein mystischer Ort, der den Wein unverwechselbar prägt.

Französisch trocken und strahlend frisch im Charakter, verleiht ihm die Rebsorte Melon de Bourgogne ein fast neutrales Aroma. Man sucht nach Frucht, vergebens. Stattdessen mundwässernd frische Würze, steinig und an frische Gischt erinnernd. Alles andere als neutral also, in saftig mildes, fast cremig agierendes Mundgefühl gehüllt, das Aroma in schwer zu beschreibende, aber ungemein attraktive Ausstrahlung übersetzt, der man sich kaum entziehen kann. Ein Weißwein, der jeden Tag schmückt und zur Küche des Alltags ebenso paßt, wie zu Gemüse, hellem Fleisch, zu Sushi und Sashimi und natürlich zu Seafood und Austern. Nur Süße in der begleitenden Speise, die mag dieser erdig würzige, kompromißlos trockene Weißwein gar nicht. Bescheiden auftretend, aber aufregend anspruchsvoll im wertigen Erlebnis.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 0,3 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Betontank

Boden: Granit

Besonderes: Bodyvin® | Naturwein |  
nur 20 mg/l freie SO<sub>2</sub>

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam | Kunstkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,3

0,75l

**13,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLW19605



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