



2020

## Sauvignon blanc »Trinqu'âmes«

Domaine La Grange Tiphaine

»Trinqu'âmes«, ein Sauvignon Blanc, der Grenzen sprengt. Herb, trocken, fast vegetal im Duft, unaufdringlich. Seine gelblich schimmernde Farbe kündigt einen entwaffnend natürlichen Sauvignon Blanc an, der durchaus in die Abteilung »Naturwein« gehört, weil er konventionellen Vorstellungen der Rebsorte widerspricht. Dazu riecht er viel zu ehrlich und zu natürlich, duftet nur verhalten, offensichtlich geprägt von einer gewissen Maischestandzeit. Seine herbe Bitterkeit im Nachklang prädestiniert ihn in spürbaren Phenolen zum appetitanregenden Essensbegleiter mit jenen Bitterstoffen, die man erhält, wenn man Weißwein länger auf den Beerenschalen extrahiert. Ein mutig individueller Sauvignon zu einem Preis, der ihn zu einer echten Rarität macht; er wurde unfiltriert gefüllt, besitzt leichten Bodensatz und riecht und schmeckt gänzlich anders als gewohnt. Zunächst spannend, nach einer gewissen Gewöhnungsphase aber ausgesprochen trinkfreudig, ja sogar richtig trinkfröhlich verdunstend. Am besten schmeckt er 3-4 h dekantiert. Damit steht er in einer Linie mit den Weinen von Sepp Muster aus der Steiermark oder Simcic aus Slowenien. Maximal natürlich in der Weinbereitung, verhalten und ungewohnt in der Aromatik, an diesen Sauvignon Blanc muß man sich erst herantasten.

Ihr kleiner Betrieb genießt nicht umsonst in der jungen Szene der Loire Kultstatus. Die guten Restaurants der Region haben ihre Weine auf der Karte und auch in Paris steht »La Grange Tiphaine« inzwischen hoch im Kurs. Die Loire steht für Dynamik und bietet sehr viel Weinerleben fürs Geld. Coralie und Damien Delecheneau präsentieren ihren Alltags-Sauvignon also nicht aromatisch »laut« und arrogant, sondern grasig »leise« und raffiniert kalkig in Duft und Geschmack, rassig und trocken im Trunk, dem frische Säure Zug verleiht und dessen druckvoller Duft in ein anspruchsvoll komplexes Mundgefühl führt. Ein appetitanregender, natürlicher »Sauvignon der anderen Art«, der seine Liebhaber dort findet, wo Wein getrunken wird, der mehr als nur »normal« ist. Unfiltriert gefüllt.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2024

Restzucker: 0,3 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Betontank

Boden: Tuff | Kalk

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |

Minimal geschwefelt | Ecocert®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Kunststoff

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,29

0,75l

**11,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLW20403



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