



2010

Sauternes »Domaine de l'Alliance«

Domaine de l'Alliance

2010. Ein wichtiger Jahrgang für Daniel Alibrand und seine Frau Valerie. Er brachte seiner kleinen Domaine de l'Alliance den internationalen Durchbruch. Endlich wurden sie entdeckt, endlich haben sie Importeure für ihre winzige Produktion gefunden, die ihren großen Sauternes zum fast unglaublich erscheinenden Preis zu schätzen wissen. Wir sind einer davon.

2010. Ein großer Sauternes-Jahrgang, der unter extremen Bedingungen entstand: Die größte Trockenheit seit 1985, ein extrem heißer Juli und ein ungewöhnlich kühler, aber sonniger August und September ließen perfekt reife Trauben heranwachsen, die hohe Zuckerwerte mit hoher Säure kombinierten. Die Botrytis setzte erst spät ein, dafür aber um so intensiver nach den Regenfällen, die Anfang Oktober die Region heimsuchten.

Das extreme Szenario sorgt für edelsüße Weine, die zu singen scheinen im Glas. Daniel Alibrands Jahrgang 2010 zeigt sich expressiv fruchtig, aber zugleich puristisch rein, besitzt faszinierende Frische und Präzision und intensive, lebendig schwingende Ausstrahlung. L'Alliance 2010 spielt mit einer sehr speziellen Balance von reifer Botrytis-Opulenz und erfrischend agierender Säure. Puristisch definiert und fast kristallin in den Aromen, erinnert der Wein eher an eine Riesling TBA, denn an öligen, dicken, fetten Sauternes klassischer Machart. Feine Mineralität macht sich in der präzisen Frische von Grapefruit und Limette bemerkbar, spielt rein und zupackend präzise im Mund mit feinen Honignoten von cremiger Substanz, die belebend leicht am Gaumen ausklingen in Assoziationen von nassem Stein mit einem Hauch Salz im Finish. Der Jahrgang wirkt angenehm unaufdringlich in der Süße und vermeidet die dicke Botrytis, die so viele Weine des Jahrgangs prägt, dafür wirkt er fast leicht und tänzelnd reintonig. Ein Meisterwerk klassischen, traditionellen Sauternes. Reich und üppig, aber auch superpräzise und authentisch herkunfts- und terroirgeprägt. Ein ungewöhnlicher Sauternes, angenehm unbeschwert und fröhlich zu genießen. Ein nichtklassifizierter Sauternes auf dem Niveau eines ganz Großen. Ein Geheimtip unter den großen Süßweinen der Welt.

90 % Semillon und 10 % Sauvignon Blanc, 148 g/l Restzucker, 4,35 g/l Gesamtsäure, 13.75 Vol. % Alkohol.

Alkohol: 13,75 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 148 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,6

0,5l

36,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBO10900



www.weinhalle.de