



Montlouis Petillant »Triple Zéro«

Jacky Blot, La Taille aux Loups

Er hat ihn vor über 25 Jahren wiederentdeckt und zu neuem Leben erweckt, den Petillant Naturel: Jacky Blot, eine der großen Winzerpersönlichkeiten der Loire. Er zelebriert Chenin Blanc, die große weiße Rebsorte der Loire, auf Weltklassenniveau, egal ob trocken, süß oder sprudelnd.

Sein »Triple Zero«, drei mal die Null, ist ein Petillant Naturel, der (1) ohne Aufzuckerung des Mostes auskommt, (2) ohne Zuckerzugabe zur Flaschengärung und (3) ohne Dosage bei der Abfüllung. Pur, rein und unverfälscht. Ein mutig »nackiger« Naturschaumwein aus reiner Chenin Blanc, einer charaktervollen weißen Rebsorte, die, da sind wir uns sicher, in den kommenden Jahren für Furore sorgen wird. Sie kann was, was andere nicht können. Jacky Blot hat dieser sprudelnden Chenin Blanc-Version nur 3 bar Druck verpaßt und keinen Schwefel zugesetzt. Das macht sie sensationell feinerlig und mild in der Kohlensäure und so entspannt wie entspannend im Trunk.

Jacky Blots Brut Nature-Blubber mit den drei Nullen ist in Frankreich Legende. Er steht auf den spannendsten Weinkarten des Landes und wird ihm buchstäblich aus den Händen gerissen. Kein Wunder, ist er doch eine der originellsten Champagner-Alternativen, die wir kennen.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2020+

Restzucker: 1,5 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Biologisch zertifiziert,
nicht ausgewiesen. Ohne
Schwefelzugabe.

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Nein

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,1

0,75l

23,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLW13702



www.weinhalle.de