



»Apremont« AOP Vin de Savoie

13 LUNES

Apremont. Das bedeutendste Cru Savoyens. Heimat der Rebsorten Mondeuse und Jacquère. Von hier kommt mehr als die Hälfte des Weines der Weinbauregion. Böden aus dem Kimmeridgium, im Kalksteinmassiv von Chartreuse auf kargem Karst schmeckbar gemacht. Jacquère sagt man nach, hochproduktiv und deshalb minderwertig zu sein, Erbe jener Industrialisierung im Weinbau, die auch hier versuchte, rauszuholen, was ging.

Sylvain Liotard zeigt, daß es auch anders geht. Seine biodynamische Bewirtschaftung sorgt für geringe Erträge, weshalb sich bei ihm die Rebsorte von ihrer besten Seite zeigt. In brillanter Klarheit und präzise fokussiert wie ein Laserstrahl läuft sein Apremont über die Zunge. Stoffig, rund und rasant rein im Charakter, karg und schlank, aber auch druckvoll und mundwässernd frisch in der Wirkung im Mundgefühl. Alpenwein eben. Im Duft gelbe und weiße Blüten, nasser Stein und ein wehmütiger Hauch getrockneter Sommerkräuter. Auf der Zunge jene Präzision, die diesen Wein so einmalig und unverwechselbar macht. Da beginnt das Wasser im Mund zu laufen. Am Gaumen salzig, steinig und mager, nicht negativ, sondern ungewohnt und verwirrend anders. Unbekanntes Weißweinerlebnis. Spontane Gärung im Edelstahltank mit langer Reife auf der Vollhefe. Ohne irgendwelche Eingriffe. Weißwein ohne Frucht, dafür mit viel Würze. Hält sich, einmal geöffnet, über Tage, wenn nicht Wochen, trotz schwefelfreier Weinbereitung.

Ideal zu Käsefondue, anspruchsvollem Rohmilch-Hartkäse, zu nackigem Seefisch ohne cremige Saucenbegleitung, zu vielen Salaten, die aus mehr sind als nur Blättern, und zu analytisch sauber präparierter Gemüse-Küche. Struktur statt Geschmack.

Alkohol: 10 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: kein zugesetzter Schwefel | unfiltriert | ungeschönt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,19

0,75l
FSC23015



www.weinhalle.de