



Jurançon »Domaine Castera« sec

Domaine Castera

Der Südwesten Frankreichs, zu dem das Jurançon gehört, hat völlig unbekannte lokale autochthone Rebsorten zu bieten. Sie verleihen seinen Weinen magisch ungewohnten Charakter, der sie schwer verkäuflich, aber auch sehr spannend macht. Hier, im Jurançon, sind es die weißen Rebsorten »Gros Manseng« und »Petit Courbu«. Sie sorgen für eine Ausstrahlung, wie man sie nur hier findet. Einmalig und unverwechselbar.

Der junge Franck Lihour übernahm vor ein paar Jahren den elterlichen Betrieb, stellte auf biologische Bewirtschaftung um, veränderte Details in der Weinbereitung und hat sich so sehr schnell großen Ruf erworben mit seinen Weinen. Diesen knochentrockenen Jurançon vergärt er spontan im Edelstahltank und baut ihn anschließend lange auf der Feinhefe im großen Holzfass aus. Ein wie kein anderer riechender und schmeckender Weißwein, in dessen ungewohnten Duft man die frische Säure ahnt, die für die Rebsorten der Region so typisch ist und den Wein straff und bestimmt über die Zunge trägt, ohne aggressiv oder unangenehm zu wirken. Lange bleibt die Säure fühlbar und sorgt für ein spürbar trockenes, kristallin reintöniges, irgendwie »sauber« wirkendes Mundgefühl, das an den Blick auf die Kette der Pyrenäenberge an einem wolkenlos klaren Tag mit stahlblauem Himmel erinnert. Am Gaumen die für Jurançon so typischen gelben Honignoten, an Gemäldewachs erinnernd, schlank und präzise und ganz eigen im komplexen Spektrum der Aromen ausklingend. Faszinierende Eigenart. Mutiger Charakter. Ein Weißwein, der wie ein Laserstrahl agiert auf der Zunge, fokussiert, rasant, präzise, und doch unheimlich viele verschiedene Facetten zu offenbaren versteht. Harmonisiert vortrefflich zu deftiger, durchaus fetter Regional-Kost.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,23

0,75l
FJW22601



www.weinhalle.de