



Crémant de Loire »Physis«

Etienne Bodet & Bodet-Herold

Außergewöhnlicher Crémant eines Winzers, der sein Handwerk in den besten Häusern der Champagne gelernt hat. Gemeinsam mit seiner Frau Kim Herold hat Etienne Bodet den »Physis« als edlen Essensbegleiter konzipiert. Markant präsent in Duft, Geschmack und Mundgefühl taugt er vom snackbegleiteten Aperitif bis zum nicht allzu süßen Dessert zu sämtlichen Gängen eines Menüs.

Für den Grundwein haben Kim und Etienne Chenin von Kalktuff aus dem Jahrgang 2020 gewählt. Die Trauben wurden – anders als in der Schaumweinherstellung üblich – nicht unterreif gelesen. Ihr Säurespiel stammt also nicht aus adstringierender Apfelsäure, sondern verdankt sich dem porösen Kalkstein der Weinberge, der den pH-Wert der Moste niedrig hält. Ein kleines Plus an Säure und Struktur liefern zudem zehn Prozent Trauben der roten Rebsorte Grolleau, deren dezente Gerbstoffe den zupackenden Auftritt des »Physis« an Gaumen und Zunge unterstützen.

40 Monate Flaschenreife auf der Hefe der zweiten Gärung im optimal temperierten Tuffstein-Keller sorgen für den Schliff, der großen Schaumwein auszeichnet: die Perlage fein, persistent und perfekt integriert, der Duft reif, gelbfruchtig zwischen Birne und Orange, Noten von Brioche, der Geschmack nussig, getragen von der feinen Bitterkeit der Autolyse der Hefen und salziger Mineralität.

Nach dem Degorgieren gab es für den Physis 2019 keinerlei Dosage. Man vermisst sie nicht. Derart hochwertiges Schaumwein-Vergnügen kostet aus der Champagne übrigens ein Vielfaches.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028

Restzucker: 2,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Tuff | Kalk

Besonderes: Freie SO₂ 8 mg/l | keine
ökologischen Eingriffe |

Vergärung: Spontan & Reinzucht

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,1

0,75l

FLR20102



www.weinhalle.de