



Sauvignon blanc »Trinqu'âmes«

La Grange Tiphaine

Sauvignon Blanc kann eine penetrant banale Rebsorte sein. An der Loire beweist sie, wie nirgendwo sonst, Eigenart und Charakter. Vor allem, wenn sie, wie hier, spontan vergoren und kurzer Maischestandzeit ausgesetzt wurde, also ausgedehntem Kontakt der Beerenschale mit dem gärenden Most. Deshalb sprengt »Trinqu'âmes« als Sauvignon Blanc übliche Vorstellungen. Herb und trocken schmeckt er, kommt im Duft vegetal daher, kräuterwürzig pflanzlich, aromatisch unaufdringlich und damit anders als erwartet. Seine gelblich schimmernde Farbe kündigt zudem an, daß er sich dem »Naturwein« zuschreibt.

Der duftet nur verhalten. Seine herbe Bitterkeit im Nachklang prädestiniert ihn zum appetitanregenden Begleiter salziger Kost, vor allem aber auch vegetarischer Küche. Von Coralie und Damien Delecheneau, seinen beiden Winzern, als Sauvignon für jeden Tag konzipiert, wirkt er grasig »leise« und raffiniert kalkig in Duft und Geschmack; rassig trocken präsentiert er sich im Trunk, dem eine feine Säure-Ader Zug und Frische verleiht, und dessen verhalten steiniger Duft in ein anspruchsvoll komplexes Mundgefühl führt, das an frische herbe grüne Frühlingsgemüse erinnert. Ein Sauvignon Blanc, der zu entsprechender Küche eher den Gegensatz sucht, als daß er der Harmonie huldigen würde.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Tuff | Kalk
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
Minimal geschwefelt | Ecocert® |
Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kunststoff
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
FLW23403



www.weinhalle.de