



Muscadet Sèvre et Maine »Clos la Carizière« Landron, Jo

Jo Landron ist einer der Bio-Pioniere des Muscadet. Hier sein Lagen-Muscadet, ein echtes »Clos«, das tatsächlich noch wie früher von einer Mauer umgeben ist. Ein hinreißend überzeugender Weißwein. Absolut hochwertig schmeckend, biodynamisch avanciert produziert, zu unglaublich fairem Preis annonciert. Sein Geheimnis? Ein ganz bestimmter vulkanischer Granit mit dünner Erdauflage. Er macht den Wein raffiniert schlank im Mund, präzise im Fluß, straff und zugleich weich und mild im Gefühl, penetrant im guten Sinne, schmeichelnd und doch fordernd hochwertig. Die Reben sind 60 bis 80 Jahre alt, wurzeln tief, sorgen für niedrige Erträge mit konzentrierter Dichte am Gaumen. Die Lage ist abgelegen. Ein mystischer Ort, der den Wein unverwechselbar rauchig und fast ein wenig speckig im Aroma prägt.

Französisch trocken und strahlend frisch im Charakter, verleiht ihm die Rebsorte Melon de Bourgogne fast neutrales Aroma. Man sucht nach Frucht. Stattdessen mundwässernd frische Würze, steinig und an frische Gischt erinnernd. In saftig mildes, fast cremig agierendes Mundgefühl gehüllt, das Aroma in schwer zu beschreibende, aber ungemein attraktive Ausstrahlung übersetzt, der man sich kaum entziehen kann. Ein Weißwein, der jeden Tag schmückt und zur Küche des Alltags ebenso paßt, wie zu Gemüse, hellem Fleisch, zu Sushi und Sashimi und natürlich zu Seafood und Austern. Nur Süße in der begleitenden Speise mag er gar nicht.

Alkohol: 12 Vol %
Optimale Reife: - 2030
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® | Naturwein |
nur 20 mg/l freie SO₂
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,3

0,75l
FLW22605



www.weinhalle.de