



"Le Clos" Val de Loire Vendée IGP

L'Orée du Sabia | Vigneron Océanique

Reinsortige Chenin Blanc. Die edle weiße Rebsorte der Loire, die nirgendwo sonst so gekonnt zelebriert wird, wie in Frankreich. Sie steht wie keine andere für das Weißwein-Ideal des Landes. Les Clos. Eine knapp einen Hektar große Parzelle direkt am Atlantik. 2018 auf purem Granit gepflanzt. Junge Reben, die Trauben von Hand gelesen, schonend als ganze Trauben gepresst, um Bitterkeit zu vermeiden; der Most spontan vergoren, ohne Milchsäureabbau, damit die Säure erhalten bleibt, der pH-Wert ist aufgrund der Traubenreife schon relativ hoch; über 12 Monate in verschiedenen Holzfässern auf der Vollhefe ausgebaut, anschließend über 6 Monate im Edelstahltank wieder zu mehr Frucht harmonisiert. Kein aufgeregter, um Aufmerksamkeit buhlender Wichtigtuer, sondern ein gediegen leiser, feinmaschig dichter, im Mundgefühl samtig kühl agierender Wein, der die Sinne fordert, weil er nicht laut »hier« schreit. Seine geschmeidig seidige, fast schon sahnig wirkende Konsistenz begeistert uns. Der fühl- und schmeckbare Einfluß langer Reife auf der Vollhefe. Winzerkunst in einem Wohlfühl-Weißwein, der eine neue Ära im Naturwein einläutet: Raffiniert kühl und präzise frisch im Charakter, komplex aber verständlich im Stil und geradezu berührend sinnlich in Physis und Ausstrahlung. Entspannt große Chenin Blanc mit Potential für Jahre.

Alkohol: 13,2 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 1,3 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Granit

Besonderes: Naturwein | ungeschönt |

keine Zusätze | ungeschwefelt, freie

SO₂ < 10 mg/l

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,36

0,75l

FLW22805



www.weinhalle.de