



Crémant de Loire »Les Greffiers«

Etienne Bodet & Bodet-Herold

»Les Greffiers« ist das jüngste Meisterwerk des Crémant-Powerpaares Kim Herold und Etienne Bodet. Was die beiden an Schaumweinen produzieren, ist stilistisch einzigartig an der Loire. Eigensinnig im Charakter, souverän in Finesse und Eleganz. Les Greffiers ist reine Chenin Blanc aus Lagen von Saumur. Von viel Kalk durchsetzter Lehm. Etienne hat lange in der Champagne gearbeitet und dort das Schaumwein-Business erlernt. Daß er sein Handwerk beherrscht, vermittelt dieser Crémant. Der Grundwein spontan in Barriques vergoren. Versenktet wurde er über 24 Monate auf der Hefe. Ohne Zusatz von Schwefel. Beim Hefeabzug, dem Degorgement, das im Dezember 2023, stattfand, ersetzte Etienne den Verlust nicht mit Zucker sondern mit Wein. Kompromißlos Brut Nature also, knochentrocken. Ausgebaut und abgefüllt gänzlich ohne zugesetzten Schwefel. Ein Crémant rarer Extraklasse. Im Mund subtil und edel. Feine Reifenoten mit einem Hauch warmer Brioche im verhaltenen Duft von Zitrus und Pfirsich. Die Perlung ultrafein und fast weich, sehr angenehm, sehr nobel, pure Eleganz. Im Mundgefühl spürbar geprägt vom Kalk in dezent matter Wirkung auf der Zunge. Im Trunk anregend und spannungsgeladen, von feiner Säure über die Zunge getragen. Ein so edler wie eigensinniger Crémant beeindruckender Eleganz und Klasse.

Alkohol: 12,5 Vol %

Optimale Reife: - 2028

Restzucker: 2,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Trias | Jurakalk

Besonderes: Freie SO₂ 8 mg/l | kein zugesetzter Schwefel | keine önologischen Eingriffe |

Vergärung: Spontan & Reinzucht

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schönung: keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,1

0,75l

FLR21103



www.weinhalle.de