



Chardonnay »Avec Mention« IGP Pays d'Oc Valensac

»Avec Mention«. Chardonnay aus dem kleinen Holzfaß. Da sind ideologische Diskussionen vorprogrammiert. Holz und Wein? Um Gottes Willen! Holz ist des Bösen, meinen die Gegner. Richtig eingesetztes Holzfaß dient vor allem der Physik und Chemie eines Weines, meinen wir, und verweisen auf Fakten: Keine andere weiße Rebsorte reagiert ähnlich unmittelbar auf die Art der Weinbereitung wie Chardonnay. Vor allem die Art der Vergärung und das anschließende Hefemanagement prägen den Stil ihres Weines maßgeblich. Deshalb ist Chardonnay eine stilistisch besonders breit aufgestellte weiße Rebsorte.

Mit »Avec Mention« geht es Kellermeisterin Edwige Thuillé um den besonderen Charakter der Rebsorte Chardonnay, den diese durch den Ausbau im kleinen Holzfaß erhält. Wer Chardonnay also gerne buttrig dicht und saftig im aromatischen Einfluß des Faßholzes mag, der findet hier zuverlässig, was er sucht: Einen in seiner Preisklasse weitgehend konkurrenzlosen Chardonnay, der über 12 Monate hinweg per regelmäßiger »Battonage«, also Aufrührens der Hefe im Faß, an physischer Substanz und aromatischer Komplexität deutlich gewonnen hat. Natürlich gehen der südfranzösisch reifen Version die straffe Mineralität Burgunds und die aromatische Komplexität Kaliforniens ab, doch liefert sie ein eindrucksvolles Chardonnay-Erlebnis, das in Mundgefühl und stilistischer Präzision eine Ausnahme ist. Mehr Chardonnay, als man hier bekommt, ist zu derart wertem Preis woanders kaum zu finden. Ideologie hin, Klischee her: Ein spannend hochwertiger Chardonnay einer bestimmten Stilistik, der seine Fans zum Jubeln bringt.

Alkohol: 14,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Maschinenlese
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,4

0,75l
FLA23135



www.weinhalle.de