



Vouvray »BRUT NON DOSÉ« Méthode traditionnelle

François et Julien Pinon

Der junge Julien Pinon hat nur eine Rebsorte im Anbau: Chenin Blanc. Er nennt sie »elastisch«, weil er ihr zwischen diesem früh geernteten, furztrockenen Schaumwein und seinen spät gelesenen, vom Edelfäulepilz geprägten grandiosen Süßweinen das gesamte Stil- und Qualitäts-Spektrum zu entlocken versteht, das Weißwein zu bieten hat. Wie bei keiner anderen weißen Rebsorte entscheidet hier der Lesezeitpunkt differenziert und präzise über Stil und Charakter der Weine.

Die Trauben wurden von Hand gelesen und vor der Kelter sorgfältig sortiert. Für diesen kompromißlos zuckerfreien »Brut non dosé« wählt Julien die besten Trauben mit etwas höherem Reifegrad als für den klassischen »Brut« aus, um einen Grundwein herzustellen, der ohne Zuckerzusatz auskommt. Gärung und Ausbau erfolgen ohne Schwefelung spontan auf der eigenen Hefe im Edelstahltank. Im Januar wird der Grundwein dann leicht filtriert auf Flasche gefüllt, um im klassischen Flaschengärungsverfahren jene Kohlensäure zu entwickeln, die ihm seine druckvoll feine Perlung verleiht. 3 Jahre reift er auf der Hefe, bevor er degorgiert wird und ohne Zuckerzusatz in den Handel kommt.

Knochentrocken, nackig und ungeschminkt ist er nicht jedermanns Sache. Mutig natürlich und spürbar unberührt von Technik und »Fortschritt« wirkt er fordernd kompromißlos, agiert mundwässernd frisch wie ein Tag am stürmischen Meer. Ideal zu Fischsalaten, kleinen salzigen Schmankerln, zu Austern und frischen Meeresfrüchten - oder - für Freaks - solo als Aperitif.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
AB® zertifiziert | ungeschönt |
zuckerfrei
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration vor
Versektung
pH-Wert: 3,27

0,75l
FLW20309



www.weinhalle.de