



Saint Bris »Exogyra Virgula«

Domaine Goisot

Saint Bris, ein kleines Dorf wenige Kilometer von Chablis entfernt. Von dort kommt dieser absolut außergewöhnliche Sauvignon Blanc, dessen Herkunft, sein spezifischer Boden und sein Mikroklima, ihn sehr viel mehr prägen als seine Rebsorte. Sie ist kaum erkennbar. Die Franzosen sprechen dann von einem »Wein mit Terroir«.

Seine Reben stehen in Saint Bris auf dem Boden, der auch Chablis seine unverkennbare Eigenart verleiht, einer weltweit einmaligen Kalkstein-Formation aus dem Kimmeridgium des Jura-Zeitalters, nach den dort vorherrschenden Austern-Fossilien »Exogyra Virgula« genannt. Diese Konstellation macht Chablis zu dem, was er ist: Mehr Boden als Rebsorte. Deshalb benannten die Franzosen ihren berühmten Chablis nach der Eigenart seiner Herkunft, nicht nach seiner Rebsorte Chardonnay. Goisots unterstützen den Terroircharakter ihres Sauvignon Blanc durch eine meisterhaft zurückhaltende Weinbereitung. Ergebnis ist ein brillanter Weißwein, der nach Grapefruit duftet, nach Mango und Zitrusfrüchten, aber auch nach Rosenblättern und einem stürmischen Tag am Meer. Am Gaumen dezent rauchige Aromatik, ein Hauch wilder Sommerkräuter, erfrischend salzige Mineralität. Man kann ihn jung genießen, aber über die nächsten 5-6 Jahre auch vorzüglich zu Forelle, Thunfisch, Räucherlachs oder guter Thai-Küche zelebrieren.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Minimal geschwefelt |
lange auf der Feinhefe ausgebaut |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.26

0,75l
FBU23903



www.weinhalle.de