



»Luss« Pinot Noir

Leon Boesch

Pinot Noir aus dem Elsaß. Noch immer verbindet man das Elsaß nicht mit Rotwein. Doch der Klimawandel begünstigt hier, trotz Hitze und Trockenheit, den Rotwein, allen voran Pinot Noir. In Boeschs kleiner Parzelle zwischen Westhalten und Orschwihr stehen diverse Klonen aus dem Elsaß, aber auch aus Burgund. Dünne Erdauflage auf kargem Kalkstein.

Marie und Matthieu mazerieren die Trauben mit Stiel und Stengel schonend über drei Wochen hinweg auf der Schale. Den Preßmost verkaufen sie. Die Gärung erfolgt spontan, wobei Analysen der Hefestämme ergaben, so Marie, daß es fast ausschließlich Hefen der Kelleratmosphäre sind. Ihre Gärkraft erlaubt es ihr, knochentrockene Weine zu produzieren. Zur Harmonisierung reift sie ihren großen »Luss« dann ein Jahr in alten, neutralen Barriques, ohne zu schwefeln. Keine Schönung, keine Filtration. Naturwein ohne Kompromisse.

»Luss« ist bemerkenswert. Wer hätte einem Elsässer Pinot derart dichte Konsistenz zugestanden! Fleischig im Mundgefühl. Man spürt die Verarbeitung mit Stiel und Stengel im feinmaschigen Netzwerk der Gerbstoffe, feinkörnig präsent, geschmeidig, weich und doch subtil fordernd in trockener, vielschichtiger Textur. Beeindruckend sein komplexes Bukett, das sich mit der Zeit im Glas öffnet. Crème brûlée, die in weißen Pfeffer übergeht. Da sind sie, die Stiele und Stengel! Pikant würziger Lorbeerduft, schwarze Früchte, tiefgründig komplex, Kirsch- und Blaubeermarmelade. Der Wein öffnet sich im Mund in seidigen Gerbstoffen, die kraftvoll zupacken und doch schwebend ätherisch agieren, lang, elegant, dicht verwoben, voller Spannung. Großer Pinot!

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ungeschönt| unfiltriert | minimal im Schwefel | Nur begrenzt verfügbar.

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,9

0,75l

FEL23002



www.weinhalle.de