



»Bel Air« Touraine-Amboise blanc sec

La Grange Tiphaine

Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: > 2027+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Ungeschönt | minimal geschwefelt | keine Zusatzstoffe | Zertifiziert Ecocert®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,21

0,75l
FLW23402

Chenin

Blanc. Die große weiße Rebsorte der Loire. Ungewohnt floral und intensiv

im Duft, gelassen und selbstbewußt französisch, geschmeidig und saftig im

Trunk, trocken und mild in der Säure, trotzdem rassig und frisch im Charakter.

Eine der großen weißen Rebsorten der Weinwelt und doch hierzulande kaum

bekannt. Vielleicht, weil sie so ungewohnt auftritt in ihrer gelben Frucht und

saftig süßen Reife, die sogar süßlich duftet - und dann knochentrocken

daher kommt? Der junge Damien Delecheneau beweist mit seinem »Bel Air« aus

der Touraine, im Hinterland der Loire, daß Chenin Blanc genau so attraktiv und

zeitgemäß sein kann, wie guter Sauvignon Blanc. Ein Klasse-Weißwein mit

Spannung und Spiel, mit Frische und Rasse in cremiger Fülle. Die kühlen Böden

in Touraine-Amboise transferiert der engagierte Biowinzer in strahlende Frische

mit gelbwürzigem Unterbau auf der Zunge. Ein Weißwein, der mit seiner knochentrockenen

Art spontan animierend wirkt. Also keine Angst vor Chenin Blanc! Spätestens

dieser Wein nimmt sie Ihnen. So ungewohnt er auf den ersten Blick erscheinen

mag, so kompatibel gibt er sich auf den zweiten. Trockene Säure in mildem

Mundgefühl, weich und saftig, fast speichelziehend; rund duftet er, aber straff

schmeckt er. Animierend frisch und gut im Zug, wirkt er mundfüllend und gibt

sich angenehm gelb in der Aromatik. Französischer Weißwein in Reinkultur, le

gout nationale français. Am Grill zu Fisch und Fleisch läuft er zu Hochform

auf, zu gutem Käse und zu aromatischen Gemüsegerichten und sommerlichen Salaten

ist er der vielleicht beste Begleiter, den man sich vorstellen kann, und für



www.weinhalle.de

sich getrunken sorgt er für entspannende Gedanken, weil er spannend bleibt, ohne anstrengend zu sein oder zu werden. Dieser bemerkenswert gute gelungene Chenin Blanc ist ein selbstbewußt eigenständiger Weißwein aus kontrolliert biologischem Anbau, der präzise formulierte regionale Identität ins Glas liefert. Gewidmet all jenen Gourmets, die einen Weißwein mit Charakter suchen, der (fast) alle Arten anspruchsvoller Küche geschmeidig zu begleiten versteht. Seine druckvolle Intensität in Duft und Geschmack und seine weich wirkende Konsistenz bezieht Damiens Chenin Blanc übrigens von ca. 70 Jahre alten Reben, die auf lehmigen Feuersteinböden mit Muschelkalkuntergrund stehen; die Trauben wurden von Hand gelesen und dann ohne abzubeeren schonend abgepreßt, der Most spontan vergoren und 5 Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Ein entspannt charaktvoller Alltagsweißwein, der nach weit mehr schmeckt als er kostet und richtig typischen französischen Weingenuß bietet.