



Montlouis »Clef de Sol« blanc

La Grange Tiphaine

»Clef de Sol«. »Der Schlüssel zum Boden«. Chenin Blanc aus Montlouis an der Loire. Die emblematische weiße Rebsorte Frankreichs präsentiert sich hier knochentrocken, expressiv mineralisch und beeindruckend mundfüllend. Weil als Naturwein unfiltriert abgefüllt, weist er leichte natürliche Trübung auf und weil er nur minimal geschwefelt ist, füllt er den Mund ungewöhnlich raumgreifend. Sein Name ist Programm: Die kargen Sandböden von Montlouis prägen mit viel Silex = Feuerstein auf tiefgründigem Kalksockel den rauchig gelben Charakter des Weines nachhaltig und unverwechselbar; tiefgründig gelbe Würze in seidig dichter Matrix, geschmeidig im Mundgefühl, durchsetzt von weißen Frühlingsblüten. Eindrucksvolles Weinerleben. 80 Jahre alte Reben. Tief haben sie ihre Wurzeln in den Untergrund gegraben. Ihre Erträge sind winzig, doch dafür zeigt Tiphaines »Schlüssel zum Boden«, was nur alte Reben auf lebendigen Böden können: Tiefe, Dichte, Expressivität, Komplexität und beinahe überbordend salzige Mineralität. Chenin blanc trägt auch den Beinamen »plant du clair de lune« (Pflanze des Mondscheins), was diesen zunächst fremdelnden, dann aber sinnlich berührenden Weißwein sehr schön beschreibt. Nicht eiskalt servieren, bitte dekantieren.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 1,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Silex | Feuerstein
Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert | ungeschönt | keine
önologischen Zusätze | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
FLW21406



www.weinhalle.de