



Sauvignon Blanc »L'Écho«

Clos Roussely

»L'Écho« ist Sauvignon Blanc aus diversen Anbaugebieten der Loire. Vincent Roussely spielt mit offenen Karten. Er sagt, woher die Trauben kommen und wer sie ihm verkauft hat. Sie treffen bei ihm je nach Erntezeitpunkt und Region in verschiedenen Partien ein. Er keltert sie in seinem in den Tuffstein gehauenen Keller und baut sie dort auch auf der Feinhefe in Edelstahl aus. Schonende Lese von Hand, sorgfältige Verarbeitung, Vergärung auf der wilden Naturhefe und keinerlei geschmacksverändernde Eingriffe im Keller erklären die natürliche Ausstrahlung auch dieses Weines. Dem engagierten Biowinzer geht es um Reintönigkeit und Frische, um animierende Wirkung ohne aufgesetzte Frucht und so ist auch dieser preiswerteste Wein seines Portfolios eher würzig als »fruchtig«, agiert süffig und saftig in schlankem, frischen Mundgefühl und ist, wie sollte es anders sein, kompromisslos trocken. Sauvignon, wie ihn die Franzosen lieben.

»L'Écho« läuft präzise rassig und schlank über die Zunge, französisch erdig im Geschmack, straff und direkt im Zug, geschmeidig am Gaumen. Weniger mineralisch, als süffig und mundwässernd animierend, ist »L'Écho« reeller Weißwein im besten Sinne. Solides handwerkliches Niveau zu einem Preis, der den Wein zu einem der erfolgreichsten in unserem Programm gemacht hat. Vincent Roussely sei gedankt.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 1,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: AB® zertifiziert

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,25

0,75l

FLW22501



www.weinhalle.de