



## »Clos Escounils« Côtes du Roussillon blanc Danjou-Banessy

Der junge Benoit Danjou beweist sein Können in dieser aufregend unaufgeregten, in sich ruhenden Cuvée aus den alten, fast schon vergessenen großen weißen Rebsorten des Roussillon: Grenache Blanc und Grenache Gris, kombiniert mit weiß gekelterter Grenache Noir. Bis vor kurzem verrufenen Rebsorten, die durch die Klimakrise neue Beachtung finden. Ein komplexer Weißwein, der an großes weißes Burgund erinnert und Erfahrung braucht: Null Frucht, dafür Stein und Kernobst im Duft, gelbe Blüten und jener Hauch Chinaböller, der Ausdruck der Reduktivität des biologischen Anbaus ist, untrügliches Zeichen minimaler Schwefelung und langen Ausbaus auf der Hefe. Benoit baut die Rebsorten getrennt aus und verschneidet sie nach der Gärung. Sein »Clos Escounils« wirkt losgelöst vom Einfluß der Machart und der Rebsorten, kommt stahlig rein und radikal trocken auf die Zunge, schlank, straff, präzise und rassig linear in salziger Wirkung, die am Gaumen in steiniger Kargheit ausklingt. Großer Weißwein, der nachhaltigen Eindruck hinterläßt.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2029+  
Restzucker: 0,3 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Schiefer  
Besonderes: Zertifiziert Ecocert®,  
nicht ausgewiesen | ungeschönt |  
unfiltriert | minimal geschwefelt |  
Naturwein  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,19

0,75l  
FRO21108



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)