



## Saint-Pourçain »Dans l`Absolu«

Domaine Terres de Roa

Saint-Pourçain ist eine kleine Appellation in der Auvergne. Sie erstreckt sich als die südwestlichste der Loire entlang des Flusses Allier. Über Jahrhunderte hinweg waren ihre Weine im Königshaus in Paris und im Papstpalast in Avignon höchst begehrt, dann vernichtete die Reblaus Ende des 19. Jahrhunderts ihre Weinberge so nachhaltig, daß die verbliebenen 600 Hektar erst 2009 wieder den Status der Appellation erhielten. Hier produziert die junge Biodynamik-Winzerin Loren Petit höchst originelle Weiß- und Rotweine. In ihrem großen weißen »Saint Pourcain« treffen Chardonnay und die uralte lokale Rebsorte Tressalier zu einem mineralisch vom Granit geprägten Weißwein zusammen, der spürbar salzig auf der Zunge agiert. Spontan im Holzfaß vergoren, lange auf der Hefe gereift, nur mit minimalem Schwefel abgefüllt. »Frucht« sucht man hier vergeblich. Dafür erlebt man aufregende Wirkung statt nur Geschmack, pikant würzig und präzise im Mundgefühl, dominiert von filigraner Säure, die sich, schlank und körperreich zugleich, knochentrocken in stahligem Griff über die Zunge zieht. Im Duft unerwartet breit, rauchig und weich. Eine spannend lebendige Alternative zu weißen Burgundern. Zu Seefisch, hellem Fleisch und avancierter Veggie-Küche. Unbedingt 2-3 h vor Genuß dekantieren.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2029+  
Restzucker: 0,4 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Granit  
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |  
ohne Zusätze | nur 15 mg/l  
Gesamt-SO<sub>2</sub> | Naturwein  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Diam 5  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,21

0,75l  
FLW22102



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