



## Saint-Péray AOC weiss

### Domaine de Lorient

St. Péray ist eine weniger bekannte Weißwein-Appellation im Süden der Nordrhône. Sie war einst eine Größe im französischen Weißwein. Doch auch hier hat die Reblaus zu Beginn des 20. Jahrhunderts die Reben zerstört, wovon sich St. Péray bis heute nicht richtig erholt hat. Dabei gehören seine Weißweine zu den großen Weinpersönlichkeiten Frankreichs. Deren Reben stehen auf einem Plateau 500 m hoch über der berühmten Rotweinappellation Cornas mit weitem Blick über das Rhônetal. Weißwein neuer Generation ist längst populärer als Rotwein. Es dürfte deshalb nicht mehr lange dauern, bis St. Péray und seine großen Weißweine, die ihren unverwechselbaren Charakter saurem granitischen Boden, dem sogenannten »Gore«, sowie den lokal angestammten großen weißen Rebsorten Marsanne (2/3) und Roussanne verdanken, wieder den Ruf genießen, den sie verdient haben. An der Domaine de Lorient kann es nicht liegen. Sie genießt Kultstatus in Frankreich. Die junge Laure Colombo steht für einen roten Cornas, der seinesgleichen sucht, und ihr weißer St. Péray begeistert im nicht einfachen Jahrgang 2021 mit einer Frische und Komplexität im Duft, die mit banaler Frucht nicht zu tun hat. Animierend herbstlich wirkend, an reife Quitte erinnernd, die auf frisch geröstete piemontesische Haselnüsse trifft. Geschmeidig weich wirkende Substanz umhüllt dicht verwoben die Zunge, physisch spürbar in Griff und Wirkung, getragen von der feinen Säure des Jahrgangs. Einer wie kein anderer. Eher ungewohnt, sehr spannend. Macht niedrige Erträge fühlbar, verbreitet exotisch gelbwürzige Aromen und agiert im Mundgefühl wie dichter Samt. Kühl und warm zugleich, unterfüttert von rauchig salziger Mineralität. Weißwein mit der physischen Wirkung von Rotwein. Ungewohnt, aber sinnlich wohltuend. Beeindruckend großer Weißwein von einem der visionärsten Betriebe in unserem Sortiment. So schmeckt die Zukunft im Wein.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2029+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Granit

Besonderes: ungeschönt | unfiltriert

(trüb) | minimal geschwefelt |

Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.4

0,75l

FRH21950



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