



Gaillac blanc »Pierres Blanches«

Domaine de Brin

Damien Bonnet hat es nicht leicht. Die Weine des französischen Südwestens sind außerhalb Frankreichs kaum bekannt, so manche ihrer Rebsorten nur schwer auszusprechen und ihrem rüden Charakter so etwas wie Delikatesse zu verleihen, die Balance von Ursprünglichkeit und Zugänglichkeit, ist kein leichtes Unterfangen. Doch dem jungen Meisterwinzer gelingt dies hier vortrefflich: »Pierres Blanches«, weiße Steine. Ein weißer Gaillac von kargem, steinigem Kalkboden mit nur geringer Erdaufgabe. Gekellert aus den zwei typischen weißen Rebsorten der Region »Mauzac« (60%) und »Loin de l'oeil« (gesprochen »Loan dö löi«), die so heißt, weil ihre Triebe sehr lang sind und weit weg vom sogenannten Auge entspringen. Die beiden Rebsorten zeichnet eine straffe, karge Säure aus, die Damien im Fuderfaß und in Barriques lange auf der Vollhefe zu zähmen versteht. Der analytisch präzise Charakter dieses Weines wirkt karg, aber auch vibrierend spannend. Kein Wein für Leute, die Säure im Wein nicht mögen, also nix für's Sofa, sondern ausschließlich als Speisenbegleiter zu genießen. Damien hat den Wein nicht geschwefelt, was bei seinem niedrigen pH-Wert Sinn macht. Seinen Ausbau im Holzfaß ahnt man mehr, als daß man ihn schmeckt. Im Mundgefühl wirkt seine Säure mundwässernd wie saurer Apfel, legt sich kalkig matt auf die Zunge, um sich sogleich in belebender Reintönigkeit und brillierender Frische zu entfalten. Ein schwer zu beschreibender Weißwein, dessen anregende Wirkung zwischen Kargheit und Fülle, Spannung und Versöhnung liegt und ihn zum spannenden Erlebnis macht.

Klingt lange am Gaumen nach, macht den kargen Kalkstein, auf dem seine Reben stehen, exemplarisch spürbar und fordert so seine Trinker*in heraus: »Love it or leave it«. Maximal natürlich, wagemutig ungeschminkt und aufregend lebendig stellt »Pierres Blanches« seine Herkunft in bleibendem Eindruck zur Schau.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfaß > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | Betonei |
ungeschwefelt | ungeschönt |
unberührt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

pH-Wert: 3,2

0,75l

FLA21601



www.weinhalle.de