



Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: zertifiziert AB® &
Biodyvin® | Minimale Schwefelung
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Bentonitschönung
pH-Wert: 3,38

0,75l
FLW22012

Sancerre »Clos Paradis«

Fouassier

»Clos Paradis«. Sauvignon Blanc auf einem Boden unterschiedlicher Kalkformationen. Die Geologen würden ihn als »Buzançais-Kalkstein und unteres Kimmeridgium« beschreiben. Die Lage liegt auf einem Hang in reiner Süd-Orientierung. Ihre 30 bis 50 Jahre alten Rebstöcke stehen hier in der hohen Dichte von ca. 8000 Stöcken pro Hektar. Diese Dichtpflanzung liefert, zusammen mit der langjährigen biodynamischen Bewirtschaftung, nur niedrige Erträge von knapp 40 hl/ha.

Durch Verzicht auf das Gipfeln der Reben, die grüne Lese und die Entblätterung der Laubwand beeinflussen Paul und Benoit Fouassier die Aromatik dieses beeindruckend komplexen Sauvignons. Er duftet nicht laut und aufgeregt, sondern verhalten leise und entspannt nach frisch aufgeschnittener reifer Birne, nach würzigem Berghonig, aber auch floral nach weißen Blüten, feuchtem Stein mit einem Hauch von Grapefruit. Der Wein braucht Luft, entfaltet sich in der Karaffe über Stunden. Fouassiers schreiben ihm eine lange Entwicklungszeit zu. Sein eher dunkelwürziges Aromenprofil in Duft und Geschmack verwirrt die Sinne, paßt nicht zur Vorstellung der Rebsorte, steht aber für die niedrigen Erträge und das bewußt beschattende Laubwerk, das hier praktiziert wird.

Im Mund öffnen sich nasser Stein und Aromen frischer Zitruszesten, rund und voll in der Wirkung, bemerkenswert reintönig, fast schon zu sauber im Charakter, trotz aller aromatischer Komplexität. Verhalten agierende Säure verleiht dem Wein enorme Länge am Gaumen und läßt ihn an den Zungenrändern pikant salzig wirken. Je länger er im Glas steht, um so vielschichtiger wird er, um so druckvoller agiert er auf der Zunge. Wir würden ihn nicht eiskalt servieren und ihn 1-2 h vor Genuß dekantieren. Großer Sancerre.



www.weinhalle.de