



## Sauvignon Blanc Touraine »Le Clos«

### Clos Roussely

»Le Clos« ist Sauvignon Blanc, wie er nur von der Loire kommen kann, dem Mutterland der Rebsorte. Hier dampft nichts vorlaut »fruchtig« aus dem Glas, hier geht es leise und natürlich zu. Die Rebstöcke stehen direkt über dem in den Tuffstein gehauenen Keller, typisch für die Loire, Vincent Roussely kann ihre Trauben buchstäblich direkt vom Rebstock in die Kelter fallen lassen. Schonende Lese von Hand, Vergärung auf der wilden Hefe und keinerlei önologische Eingriffe außer minimaler Schwefelung wenn nötig stehen für die natürliche Ausstrahlung dieses Schulbeispiels eines Loire-Sauvignons. Vincent Roussely geht es um maximale Natürlichkeit in reintonig sauberen Weine, die unabhängig von der Machart den Charakter ihrer Herkunft zeigen, ohne Angst vor Komplexität oder Charakter zu haben.

»Le Clos« ist frisch und saftig im Mundgefühl. Nicht mager und nicht sauer, sondern angenehm grasig in Duft und Charakter, aber ohne jene lauten, unreif grünen Noten im Bukett, die die Rebsorte so nervig machen können. »Les Clos« riecht und schmeckt fast edel. Kompromisslos trocken, läuft er reintonig und präzise über die Zunge, geht rassig frisch und schlank ans Werk, eher würzig als fruchtig im Duft und französisch erdig im Geschmack. Im Zug am Gaumen wirkt er straff und direkt, um dort dann auch geschmeidig lange und verhalten würzig auszuklingen. Mundwässernd animierender Sauvignon Blanc von der Touraine. Weniger modisch »mineralisch«, als harmonisch und elegant in Fluß und Wirkung. Mundfüllend. Animierend. Würzig und angenehm geschmeidig. Ein ambitioniert reeller Wein im besten Sinne, wie auch wir ihn nicht jeden Tag entdecken. Ein Glücksfall für Sie, wie für uns.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt.

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,3

1,5l

FLW22500M



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