

„Lé Meal“ Ermitage Blanc AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Marsanne
Geschmack:	lieblich
Kurzbeschreibung:	reichhaltig, abgerundet, exotisch, geröstet
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	14-16 °C
Servierempfehlung:	Krebse, Hummer Fisch, Geflügel, weißes Fleisch, Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Gerichte mit Curry
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 51 05

Charakteristik

Ein brillantes goldgelb. Das Bouquet überzeugt mit intensiven, mineralischen Obertönen und einer leichten Holznote. Der Geschmack überzeugt mit einer reichhaltigen und dennoch frischen Exotik, vermischt mit gerösteten Mandeln.

Klima/Terroir

Die Trauben stammen vom Hügel Méal. Dieser besteht aus einem Schwemmlandboden mit Schindeln, welche zur Bodenerwärmung beitragen. Die Reben sind 50 Jahre alt.

Ausbau

Die Trauben werden bei vollständiger Reife von Hand gelesen. Nach dem Pressen der gesamten Trauben lässt sich der Most zwischen 24 und 28 Stunden kalt absetzen. Etwa 50 % des Volumens werden in großen neuen Holzfässern ausgebaut. Der Rest wird in Bottichen vergoren.

Das Weingut

Der Kultwinzer aus Tain l'Hermitage, der „vor Ideen ständig überzusprudeln scheint und dennoch nie ein Wort zu viel sagt“ gilt schon heute als einer der bedeutendsten Weinvisionäre unserer Zeit. Gerade einmal 25 Jahre alt ist Michel Chapoutier als er das 1808 gegründete Weingut 1990 vom Vater übernahm und konsequent auf biodynamischen Anbau umstellte. Michel Chapoutiers Auffassung ist es, dass große Weine im Weinberg entstehen und nicht im Keller. Seine Weine sollen zum einen in ausgeprägter Weise das Terroir widerspiegeln und zum anderen hervorragende Essensbegleiter darstellen. So besitzt das Weingut Parzellen in den Top-Appellationen der südlichen und nördlichen Rhône, wie der Châteauneuf-du-Pape oder der Hermitage.

