

„Les Granits“ Saint Joseph AOC blanc

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

Kategorie:	Weißwein, BIO
Rebsorte:	Marsanne
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	sehr ausgewogen, vielschichtig, kraftvoll, balsamisch
Alkohol:	- vol. %
Serviertemperatur:	08-10 °C
Servierempfehlung:	zu gebratenem Fleisch und Gegrilltem, Pasta mit kräftigen Saucen, Currygerichten und gereiftem Hartkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 26

Charakteristika

Der Les Granits blanc besticht mit einer goldgelben Farbe. Das Bouquet ist geprägt Honig, reifen gelben Früchten und floralen Noten. Am Gaumen sehr ausgewogen und kraftvoll mit würzigen und mineralischen Noten sowie einem sehr langen Nachhall.

Klima/Terroir

Saint-Joseph liegt auf der rechten Seite der Rhône, auf der Höhe des 45. Breitengrads. Die Reben wurzeln an steil abfallenden, terrassierten Hängen auf hauptsächlich Granitböden. Das Klima ist von einer Mischung aus kontinentalen und mediterranen Einflüssen geprägt.

Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben gepresst und bei kontrollierter Temperatur vergoren.

Das Weingut

Der erst 50-jährige 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 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.

