



Matthias Planchon

Sancerre blanc "Le Paradis"

AOC



, 750 ml



France,



9950410004



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Jakobmuschel-Carpaccio mit Olivenöl, Spargel und

frischen Erbsen

(Meeresfrüchte)

Pad Thai

(Geflügel, Meeresfrüchte)

Salat aus Stangesellerie und Fenchel mit

Ziegenfrischkäse, grünen Äpfeln und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.02.2022

Information zum Wein:

Les Herses ist eine insgesamt 14 Hektar umfassende Lage mit Oxford-Kalkstein und Lehmauflage in Sancerre. In Le Paradis besitzt Planchon 0,9 ha mit einer Ausrichtung nach Süden.

Die Weinreben sind im Durchschnitt 55 Jahre alt, mit einer Dichte von 7.700 Stöcken/Hektar gepflanzt und erbringen um die 45 hl/ha. Nach der Handlese werden die Trauben langsam in einer pneumatischen Presse gepresst und bei einer Temperatur von unter 10 °C für ca. 36 Stunden vorgeklärt. Dann erfolgt die spontane Gärung zu 70 % im Edelstahltank und zu 30 % in 500-Liter-Fässern. Der Ausbau auf der Feinhefe geschieht in den gleichen Behältern über einen Zeitraum, der je nach Jahr variiert. Im Durchschnitt sind es zehn bis zwölf Monate.

Die Abfüllung erfolgt dann im Mondzyklus.

Farbe:

intensives Strohgelb

Nase

Der *2019er Sancerre Le Paradis* präsentiert sich *straight* und klar, fast schüchtern reduziert, hell und glasklar mit Noten von weißen Blüten, Limetten und Zitronen, grünem Apfel und Kräutern. Mit Luft drängen sich reife Fruchtnoten in den Vordergrund, und der Holzeinsatz hinterlässt einen leichten Abdruck. Dabei bleibt der *Sancerre* auch mit Wärme überaus präzise.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich die Kraft und Intensität dieses sehr mineralischen, puristischen, druckvollen und fast stahlig kühlen *Sancerre*. Der *Le Paradis* wirkt pur, hell und elektrisierend am Gaumen. Gleichzeitig besitzt er etwas berührend Sinnliches und Seidiges durch das Hefelager und den Holzeinsatz. Neben der zitrischen Frucht finden sich salzige Noten, wiederum etwas Cassis und auch Holunder. Der Wein besitzt zudem eine betörende Tiefe und Spannung sowie ein langes intensives Finale, zutiefst beeindruckend für einen Jungfern-Jahrgang!