

## Chêne Bleu

# *Astralabe blanc AOC*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910212157

 Clairette, Grenache Blanc, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 4.8 g/l



## Speisempfehlungen

von Marian Henß

**Sashimi vom Hiramasa mit Salat von grüner Papaya,**

**Mango und gerösteten Erdnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Kalbstartar mit Kräutremulsion und Radieschen**

(Fleisch)

**Mediterraner Fenchelauflauf mit Pinienkernen,**

**Artischocke und Basilikum**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.06.2022

## Info:

Die Assemblage besteht aus Grenache Blanc, Rolle, Clairette, Roussanne und Viognier – also so ziemlich allen gängigen Rebsorten der Region.

Der Weinberg steht hoch oben am Ventoux. Nach manueller Lese laufen die Beeren zwei Mal über den Sortiertisch. Niedrigste Erträge bei höchster Fruchtqualität. Die Vergärung erfolgt in kleinen Chargen in dem modernen Keller, der komplett der Schwerkraft untergeordnet wurde. Eine Mischung aus traditionellen wie auch ultra-modernen Techniken kommt im Keller zum Einsatz.

## Farbe:

Funkelnd blasses Strohgelb mit grünen Reflexen

## Nase:

In der Nase offenbart der 2021 Astralabe Blanc von Chêne Bleu sein offenes, blumiges Wesen. Akazienblüte dominiert neben Mandel-, Margeriten und Apfelblüte. Frisch gehackte Mandeln sowie ein fruchtig-hefiger Ton ergänzen diesen Blumenstrauß wunderbar. Guave und Litschi sorgen für eine ordentliche Portion Exotik. Weißer Pfirsich und gelbe Äpfel setzen neben frisch geschnittenen Nashi-Birnen und Stachelbeere für einen Akzent. Etwas Bohnenkraut und Zitronenmelisse steuern noch Abwechslung durch reichlich Kräuterwürze zum Abschluss dieser gelungenen Nase bei.

## Gaumen:

Am Gaumen knüpft er nahtlos an die Eindrücke von zuvor an. Astralabe Blanc wirkt knackig und saftig zugleich. Die Balance aus Frucht und Säure steht sehr gut da. Die Säure zerschneidet die aufkommende Frucht immer wieder und sorgt so für reichlich Trinkfluss. Er ist nicht wirklich saftig, aber lebt von einer guten Basis Frucht-konzentration. Immer wieder kommen kühlende Elemente hervor. Ein wenig Salzigkeit und die Kräuterwürze intensivieren diesen Gedanken zusätzlich. Die Frucht steht im Abgang nun deutlich vor den floralen Aromen und prägt den Abgang noch lange.