

 **Les Poëte**

# Orphée VdF

 2019, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950409513

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Crostini mit Selleriesalat, Ziegenkäse und**

**Orangenminze (vegetarisch)**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Dorade aus dem Ofen mit Oliven, getrockneten**

**Tomaten und Pinienkernen**

(Fisch)

**Lothringer Specktorte mit Rucolasalat**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.02.2024

## Info zum Wein:

Der Orphée ist ein reinsortiger Sauvignon Blanc von Guillaume Sorbe. Die Frucht stammt aus Parzellen in Reuilly, genauer gesagt in Chery, mit recht jungen Reben auf vorwiegend lehmig-kalkigen, aber auch auf Böden mit Kieselsteinen und rotem Sand. Der Wein wurde nach der spontanen Gärung über drei Jahre hinweg zu einem Teil im Tank, vor allem aber in gebrauchten 400- und 600-Liter-Fässern ausgebaut. Seit dem Jahrgang 2018 wird der Reuilly als Vin de France deklariert (Christoph Raffelt).

## Farbe:

Helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

## Nase:

Was für ein mineralischer Ausdruck in der Nase! Neben hefigen Noten und dem Duft nach Austernschale treten Zitrusfrüchte, Apfel, Apfelschale, weiße Johannisbeeren und Fenchel aufs Parkett. In seinem jugendlichen Stadium fordert er die Karaffe ein, um sich in seiner eleganten Schönheit zu entfalten.

## Gaumen:

Am Gaumen wirkt der 2019er Orphée vollmundig, saftig und kraftvoll. Im Auftakt macht sich eine feine Fruchtsüße bemerkbar, die von feiner Säure und einem ebenso feinem Gerbstoff umspielt wird. Er verbindet gekonnt seine extraktreiche Dichte mit seiner belebenden und präzisen Struktur.

Dekantiert aus großen Gläsern genießen, Sauerstoff lässt ihn noch zusätzlich gewinnen!