Chêne Bleu

Astralabe blanc AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910212168

Clairette, Grenache blanc, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Carpaccio von Gelbe Bete mit gerösteten Mandeln, Kräutervinaigrette und Lollo rosso

(Gemüse & Vegetarisch)

Ajo Blanco mit geröstetem Weißbrot

(Gemüse & Vegetarisch)

Gedämpfter Hecht mit kräftiger Fischjus, Selleriepürée sowie Sellerie-Ravioli mit Taschenkrebs gefüllt

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.04.2024

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 Mixtur aus traditionellen wie auch ultra-modernen Techniken kommt im Keller zum Einsatz.

Astralabe ist benannt nach dem geheimen Sohn von Abélard und Héloise, einem berühmten Paar aus der französischen Geschichte des Mittelalters.

Farbe:

Funkelndes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase:

Eine feine, verspielte Aromatik strömt aus dem Glas. Akazienblüte sowie voll aufblühende Apfelbäume sind intensiv zu erkennen. Ein Hauch gehackt Mandel sowie der Duft von angerösteten Samen von Fenchel und Koriander liegen in der Luft. Nur zart öffnet sich die Frucht und offenbart still und leise etwas gelben Apfel, Quitte und Limettenabrieb. Deutlich dominanter ist seine Kräuterwürze, die von Salbei, Zitronenthymian und Melisse geprägt wird. Unerwartet wenig mediterran und doch total stimmig für seine kühle Umgebung.

Gaumen:

Auch genau dieser Unterschied aus vielen Sonnenstunden, aber permanent kühlenden Winden und abkühlenden Nächten prägen das Mundbild. Die Frucht sowie all die würzigen und floralen Aromen der Nase kommen deutlich zum Vorschein. Allerdings sind diese in ein enges Korsett gehüllt. Schlank und straff in einem mediterranen Kontext auf Basis dieser Rebsorten. Dabei wirkt er steinig, nahezu salzig am Gaumen. Feinste Bitterstoffe setzen positive und stilprägende Akzente, auch für seine Einsatzfähigkeit zu diversen Küchenstilen. Die etherischen, frischen Aromen zeigen nun deutlich mehr Minze und Menthol-Bonbons, was für ein sehr belebendes, kühles Finish sorgt.