

## Revelette

# *Le Grand Blanc de Revelette* **IGP**

 2019, 750 ml

 Frankreich, Provence

 9910219063

 Chardonnay, Roussanne, Sauvignon Blanc

**Alkoholgehalt:** 1.350,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 5.5 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Kalbsrücken im Kräutermantel, Pfifferlinge und**

**Kartoffelstampf**

(Fleisch)

**Wolfsbarsch im Salzteig, Ofenfenchel und Zitronen-**

**Sauce**

(Fisch)

**Salat von Kohlrabi und Apfel mit Leindotteröl-**

**Vinaigrette**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.07.2021

## Info:

Le Grand Blanc aus dem Jahrgang 2019 basiert auf einer Zusammensetzung von 70% Chardonnay, 10% Roussanne, 10% Sauvignon Blanc, 5% Ugni Blanc und 5% Rolle. Alle Reben laufen unter der Herkunft IGP Méditerranée. Nach der manuellen Lese werden alle Trauben entrappt. 30% der Produktion werden im Stahltank bei 18°C vergoren. 40% werden in neue und gebrauchten Eichenholzfässern vergoren und für zehn Monate auf der Vollhefe belassen. Die Hefen werden dabei regelmäßig aufgerührt. Keine Zugabe von Schwefel in den Fässern. Die letzten 30% werden in großen Holzfässern und Betoneiern mit ihren natürlichen Hefen vergoren.

## Farbe:

Leuchtendes Strohgelb, helle Reflexe

## Nase:

In der Nase zeigt der 2019 Le Grand Blanc seine südliche Herkunft. Warmherzig, offen und einladend. Geröstete Mandelkerne, Mandelblüte und nasser Stein machen den Auftakt. In der zweiten Reihe schließen sich dem Reigen der Aromen Butterscotch und Biscocho an. Tarte Tatin und Quitten-Tarte liefern Kernobst in karamellisierter und warm duftender Form. Ein wenig Hefeteig und eine rauchige Note. Aprikosen und Nektarinen als Dörrobst runden die Nase kombiniert mit etwas Zitronenmelisse und Limettenabrieb ab.

## Gaumen:

Im Antrunk schlägt er in die exakt gleiche Kerbe. Die Aromen und Assoziationen der Nase sind 1:1 wieder zu finden. Aber er zeigt sich am Gaumen auch deutlich straffer, steiniger und kühler. Mit einer angenehmen Cremigkeit sorgt er für Fülle am Gaumen, ohne schwer zu wirken. Die Säure durchbricht das immer wieder herrlich. Diese feine, aber präzise Säurestruktur trägt ihn lange am Gaumen. Im Nachhall wird er dadurch förmlich festgenagelt. Die Nuancen von Zimt, Bratapfel und Zitronenabrieb lassen einen in Erinnerungen an das südliche Burgund schwelgen. So weit sind wir mit diesem Wein sensorisch nicht davon entfernt...