Revelette

Chateau Revelette Blanc AOP

2023, 750 ml

Frankreich, Provence

9910219087

Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pissaladière

(Fisch)

Seeteufel mit Fenchel und Oliven

(Fisch)

Geschmorte Feigen mit Ziegenfrischkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.07.2024

Information zum Wein

30 Hektar Weinberge, verteilt auf 17 Parzellen bei Jouques, gelegen rund 30 Kilometer nördlich von Aix-en-Provence im Schutz des Montagne Sainte-Victoire, gehören zu Château Revelette. Dort entsteht der *2023er Blanc*. Er ist eine Cuvée aus rund 50% Rolle (Vermentino), 30% Ugni Blanc und 20% Sauvignon Blanc. Die Rebsorten wurden getrennt gelesen, bekamen rund sechs Stunden Maischestandzeit und wurden bei 17 °C vergoren. Es gab eine malolaktische Gärung. Der Ausbau erfolgte im Zementtank.

Farbe

mittleres Strohgelb mit leicht kupferfarbenem Einschlag

Nase

Mit dem *Château Revelette Blanc 2023* reist man in den Süden. Nicht in den tiefen Süden, wo die Rebsorten schon sehr würzig sind, aber die Herkunft ist schon klar. Es duftet nach reifen gelben Birnen, nach Heu und Ginster, nach Zitrone, weißen Blüten und einigen Fenchelpollen. Vor allem aber bietet er einen Eindruck von zarter Frische und Lebendigkeit.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich die saftige weißfleischige Frucht in Verbindung mit einer reifen Säure. Der Wein wirkt cremig und seidig. Die Maischestandzeit hat für eine subtile Gerbstofftextur gesorgt, die Sonne des Südens für Charme und eine Fülle, die Peter Fischer beim Lesezeitpunkt aber genau im Zaum gehalten hat, so dass der*Blanc* gar nicht opulent, sondern genau balanciert wirkt. Im Finale wird es dann südlich würzig mit etwas Fenchelpollen und Süßholz in der Birnenfrucht.