

 **Claude Riffault**

Sancerre blanc "Les Denisottes" AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9910405523

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

California-Rolls mit Avocado, Möhren und Gurke

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit Lardo di Colonnata und Lauch

(Meeresfrüchte)

Glattbutt vom Grill mit Frühlingsgemüsen und

Weißweibutter

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.01.2024

Informationen zum Wein

Die Lage Les Denisottes findet sich unweit des Weinguts in Sury-en-Vaux. Sie umfasst drei Parzellen von insgesamt 1,1 Hektar Flachlage, südöstlich ausgerichtet auf 260 Metern Höhe.

Die Reben sind 40 bis 53 Jahre alt und wurzeln in Kimmerdige-Kalk. Die Trauben wurden von Hand gelesen und sortiert und danach sehr langsam pneumatisch gepresst. Die Klärung erfolgte kühl und durch Schwerkraft. Der Saft wurde spontan vergoren und reifte 14 Monate lang in Holzfässern aus Mehrfachbelegung auf der Hefe. Die Hefe wurde nur sporadisch aufgerührt. Stéphane Riffault vermeidet eine malolaktische Gärung.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der *Sancerre Les Denisottes* wirkt im Duft zitrisch und kühl und gleichzeitig offen und charmant. Die Nase erinnert an Zesten und den Saft von Limetten und Zitronen, Kreide und Kalkschotter, grüne Kräuter und ein wenig weiße Blüte. Es kommt einem hier – nicht von ungefähr – ein Vergleich mit *Chablis 1er Cru* in den Sinn.

Gaumen

Am Gaumen setzt sich dieses Gefühl nahtlos fort. Der *Sancerre* aus 2022 baut Druck auf, wirkt energetisch und mundwässernd mit viel Salzzitrone, Zesten und einer elektrisierenden Mineralität. Gleichzeitig bietet der Wein eine gehörige Finesse in der feinen Cremigkeit und Seidigkeit der Textur. Von den drei Lagen-Sancerres ist das der Wein, der das höchste Maß an Purismus und pulsierender Energie bietet.