Château de Coulaine

Sinople AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Loire

9910402049

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tempura von Black-Tiger-Garnelen mit geflämmtem Chinakohl und Masala

(Meeresfrüchte)

Gemüse-Korma mit Cashew-Crème

(Fisch)

Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.07.2024

Information zum Wein

Der *Sinople* – das Wort steht in der Heraldik für einen bestimmten Grünton – ist ein Chenin Blanc, der von der 0,68 Hektar umfassenden Lage Clos de Coulaine direkt am Weingut stammt. Die rund 30 Jahre alten Reben dieses Cru Supérieur stehen auf einem Boden mit Ton und Schluff im Oberboden sowie weißem Tuff im Unterboden. Nach einer Ganztraubenpressung wurde der Chenin Blanc spontan im Holz vergoren, durchlief eine malolaktische Gärung und wurde elf Monate auf der Hefe in Barriques mit einem Neuholzanteil von 20% ausgebaut. Es erfolgte ab und an eine Bâtonnage. Nach dem Ausbau im Barrique reifte er acht weitere Monate im Edelstahl.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der 2022er *Sinople* ist ein eleganter und feiner Chenin Blanc, der reif, aber ebenso säuregetrieben wirkt. Im Duft erinnert er an knackige Birnen, wie auch an Birnencreme, an ein wenig Ananas und Zitrus, dezente Noten von Quitte und Wollwachs mit einer Spur Honig.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Chenin Blanc seidig in der Säure wie in der Textur. In den wenigen Sekunden aber nimmt die Säure Fahrt auf, wird agil und drängend in der saftigen, weiß- und auch ein wenig gelbfleischigen Frucht. Im Finale gibt es zudem eine Spur von Anis und Fenchelpollen sowie eine herbe, zestige Note. Das Zusammenspiel von Säure, Würze und geschmeidigem Körper wirkt sehr passend.