

SANCERRE BLANC CONSTELLATION DU SCORPION 2019 DOMAINE VINCENT GAUDRY



Klarheit klar
Farbe helles Strohgelb
Sonstiges -



Intensität mittel



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Bewertung ausgezeichnet
Trinktemperatur 10 bis 12 °C
Besonderheit Bio



ANBAUGEBIET: LOIRE, FRANKREICH

REBSORTE: SAUVIGNON BLANC

PREIS: 30,50 €

AROMEN:
BERGBACH (MINERALITIÄT) ◀
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
GRÜNER APFEL ◀
STACHELBEERE ◀
HOLUNDERBLÜTE ◀
SCHWARZE JOHANNISSBEERE ◀
GEBÄCK ◀

WINZER

Direkt im Herzen der Region Sancerre, im gleichnamigen Städtchen, liegt das kleine Familienweingut von Vincent Gaudry. Vincent Gaudry zählt zu Frankreichs führenden Qualitätsproduzenten, aber gleichzeitig auch zu den zurückhaltendsten Winzern des Landes. Insgesamt bewirtschaftet er 11 Hektar Weinberge in biodynamischer Arbeitsweise. Davon sind 9 Hektar mit Sauvignon Blanc bepflanzt und 2 Hektar mit Pinot Noir; eine klassische Verteilung in dieser Region. Im Alter von 16 Jahren übernahm der blutjunge Vincent die Weinberge und die Domaine seines Vaters. Das war 1991. Um die Weinberge in ihrer Qualität zu erhalten und die eigene Gesundheit zu schützen, wandte er sich schnell der Biodynamie zu. Dieser ganzheitliche Ansatz nach Rudolf Steiner stellte für ihn die einzige vertretbare Arbeitsweise dar. Die Umstellung auf die biodynamische Bewirtschaftung erfolgte 1997. Seit 2006 ist das Weingut auch Demeter-zertifiziert.

WARUM WIR DIE WEINE VON VINCENT GAUDRY IM SORTIMENT HABEN

„Mineralität in Wein gemeißelt“. Für uns sind die Weine von Vincent Gaudry wahre Kleinode an Mineralität, Frische und Authentizität, die wir am liebsten alle selbst austrinken würden! Uns begeistert die ruhige und zurückhaltende Art von Vincent Gaudry. Und genauso sind auch seine Weine. Auf den ersten Blick sind sie leise, keine Kraftprotze oder laute Aromenbomben. Dafür begeistern sie mit einer immensen Tiefe und Länge. Es sind Weine, wie aus einer anderen Welt.

DIE WEINE

Seine Sancerres Blanc sind ganz typische Vertreter des Sauvignon Blanc.

WEIN

Der Constellation du Scorpion (übersetzt das Sternbild Skorpion) ist neben dem Tournebride und dem Melodie de Vieilles Vignes der dritte Sancerre blanc von Vincent Gaudry. Die Sauvignon Blanc Trauben für den Scorpion stammen aus der Lage "Les Bouloises" in Saint-Satur, einem nach Südwesten ausgerichteten Hang. Die Böden bestehen hier aus dem typischen Feuerstein und sandig-kieselhaltigem Ton.

Da Vincent Gaudry nach biodynamischen Richtlinien arbeitet vergärt der Most spontan mit Weinberg eigenen Hefen. Außerdem wird der Most nicht filtriert, dies sorgt zusätzlich für eine höhere Komplexität im Wein. Gelagert wird der Scorpion in gebrauchten 400 Liter Eichenfässern. Perfekt ausbalanciert, ist er zart und trotzdem kraftvoll. Der Constellation du Scorpion ist intensiv, raffiniert und in der Nase steinig und rauchig. Hinzu kommt eine eindrucksvolle Frische und Noten von Grapefruit, Stachelbeeren und Maracuja. Am Gaumen ist er ein intensiver, straff strukturierter und anhaltend salziger Sancerre mit einem langen und griffigen Abgang. Im Vergleich zum Mélodie de Vieilles Vignes ist der Scorpion reicher, mächtiger, mundfüllender. Seine mineralische Tiefe und Ausgewogenheit machen ihn zu einem würdigen Vertreter dieses wunderbaren Sancerre-Terroirs. Lagern Sie diese Aromabombe am besten für ein paar Jahre in Ihrem Weinkeller!