

Lucey, Vin de France

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Gebäck
Gelbe Pflaume
Grüner Apfel
Zitrone
Grapefruit
Stein

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Alter der Reben

Altesse
30 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
minimale Zugabe von
Schwefel
Verzicht auf Filtration
und Schönung
Edelstahltank
10 Monate

Lagerung
Dauer Hefelager

BEWERTUNG
einfach genießen

90/100

Inspiziert vom Blick über den Lac du Bourget bringt der Le Lac der Domaine de Lucey die Tiefe und Ruhe des Sees ins Glas.

Der ausdrucksstarker Weißwein zeigt das feine Zusammenspiel von Frucht, Frische und Mineralität, wie es nur in den besonderen Lagen der Savoie gelingt. Das Weingut, geführt von Erwan Buchwalter und Anne-Cécile Pflieger, bewirtschaftet seine 6,5 Hektar Rebfläche seit 2013 biologisch und seit 2016 zertifiziert. Die Altesse-Reben wachsen auf kalkhaltigen Lehmböden zwischen 300 und 420 Metern Höhe, was den Weinen eine besondere Mineralität verleiht.

Die Trauben für den "Le Lac" stammen von westlich ausgerichteten Weinbergen mit grauen und gelben Mergelböden. Nach der manuellen Lese werden die Trauben schonend gepresst und spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt über zehn Monate auf der Feinhefe, um dem Wein Komplexität und Struktur zu verleihen. Auf Schönung und Filtration wird verzichtet, und es wird nur eine minimale Menge Schwefel zugesetzt. Im Glas präsentiert sich der Wein in einem strahlenden Zitronengelb. Das Bouquet offenbart Aromen von reifen Aprikosen und exotischen Früchten. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und harmonisch, mit einer lebendigen Säure und einer feinen Mineralität, die in einem langen, eleganten Abgang mündet.

Der "Le Lac" ist ein vielseitiger Speisenbegleiter und passt hervorragend zu Fischgerichten, Meeresfrüchten oder Geflügel in cremigen Saucen.