



Haute Perche, Loire

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

Grapefruit
Quitte
Aprikose
Reife Birne
Akazienblüte
Weiße Blüten
Stein

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Alter der Reben

Chenin blanc
40 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

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

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100

Der Anjou Blanc 2024 von der Domaine de Haute Perche ist ein reinsortiger Chenin Blanc, der die Frische und Klarheit der Loire in ihrer reinsten Form widerspiegelt. Die Reben wachsen auf ton- und schieferhaltigen Böden, die dem Wein seine lebendige Struktur und mineralische Spannung verleihen. Durch das kühle Mikroklima der Lage bewahren die Trauben ihre aromatische Präzision und Säure – die Grundlage für diesen charakterstarken, ausgewogenen Weißwein.

Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, mit naturnaher Begrünung und ausschließlich manueller Lese. Nach einer sanften Pressung erfolgt die spontane Gärung im Edelstahltank, um die Reinheit der Frucht zu bewahren. Der Ausbau auf der Feinhefe über mehrere Monate sorgt für Textur und Balance, ohne den natürlichen Ausdruck des Chenin zu überlagern.

In der Nase zeigen sich Aromen von Birne, Quitte und Zitrusfrüchten, ergänzt durch feine Noten von Lindenblüte und weißem Pfirsich. Am Gaumen ist der Anjou Blanc 2024 lebendig, klar und präzise, mit frischer Säure, zartem Schmelz und mineralischem Nachhall. Der Abgang wirkt saftig, geradlinig und elegant – ein Paradebeispiel für die pure Stilistik der Loire.

Er passt hervorragend zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Ziegenkäse oder einem cremigen Risotto mit grünem Gemüse. Der Anjou Blanc 2024 verbindet Frische, Struktur und Authentizität – ein Chenin, der sofort Freude macht und zugleich die unverwechselbare Handschrift der Domaine de Haute Perche trägt.