

La Jolie Folle

LOIRE, FRANKREICH



Neben der Rebsorte Melon de Bourgogne für den Muscadet ist die Folle Blanche die andere weiße Sorte, die man vor allem an der Loiremündung und der gesamten Atlantikküste z.B. im Cognac wiederfindet. Ironischerweise ist sie in dem feuchten Meeresklima nicht ganz einfach im Anbau. Ihre Achillesferse ist die Fäulnisempfindlichkeit, obwohl sie bessere qualitative Eigenschaften hat, als viele der Sorten, mit der man sie ersetzt hat. Deswegen sind nur noch weniger als 2000 Hektar mit der Folle Blanche z. Z. bepflanzt. In Südfrankreich, im Languedoc, kennt man sie als Picpoul de Pinet zu deutsch "Lippenstecher". Bei Nantes, ist sie unter ihrem Synonym als Gros Plant du Pays Nantais bekannt. Ihre geringen Erträge und die kraftvolle Säure machen sie zu einem köstlichen Seafoodwein und damit wären wir bei Ihren Vorzügen. Der Jahrgang 2020 war perfekt für reifes und hat traumhaftes Lesematerial ergeben. Eine großartige Grundlage einen knackigen, saftigen, steinig-mineralischen und im Geschmack leicht salzigen Wein zu füllen. Knochentrocken und unkompliziert mit einem warmen Hefe-Touch. Unfiltriert und unbehandelt, wie alle Weine von Gaec. Ein perfekter Begleiter für eine Platte mit ultrafrischem Meeresgetier, oder ein Krabbentrost kulinarisch damit abzufeiern. Ein köstlicher Aperitif und Sommerwein der auch diesen Winter noch schmeckt, und wie!

Rebsorte Folle Blanche	Region Loire	Restzucker 1,8 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, maritim	Appellation Vin de France	Säure 3,82 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Sand mit Kalk, verwitterter Schiefer	Anbau Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	Alkoholgehalt 11%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Domaine du Haut-Planty - 44430 Le Landreau
Höhe über N.N. 70 - 100 Meter	Ausbau Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg