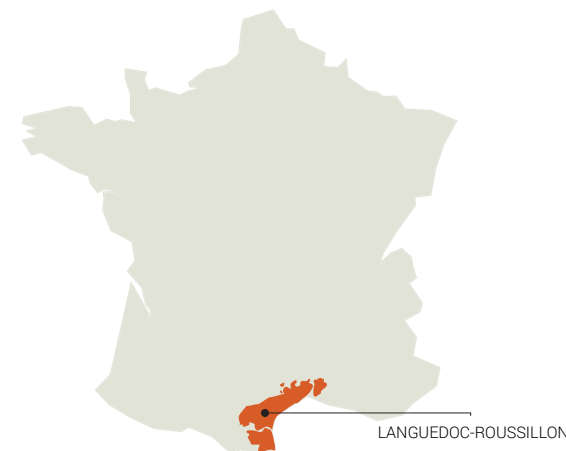




The Station White

Land: Frankreich
Region: Languedoc-Roussillon
Rebsorte: 35% Grenache blanc, 35% Grenache gris, 30% Macabeu
Jahrgang: 2015
Erzeuger: Katie Jones - Björn Steinemann



Verkostungsnotizen

The Station white ist eine Cuvée von 50-80 Jahre alten Trauben, die den kraftvollen Charakter der Region Languedoc sehr schön widerspiegelt.

Im Glas ein breites Gelb mit abricotfarbenen Reflexen. In der Nase zurückhaltend, braucht Temperatur, exotisch, kräuterige Würze, unterstrichen durch florale Mineralik.

Am Gaumen ist der Wein zunächst breit, kaum Säure, schiebt sich dann aber mit langanhaltender Extraktstärke und mineralischem Finish wieder nach vorne. Mandeln wetteifern mit Birne, Ananas und Melone.

Vinifikationsprozess

Die Trauben dieses einzigartigen Weines stammen aus verschiedenen Einzellagen rund um den kleinen Ort Tuchan im Fitou. Sie wurden anfang September per Hand gelesen und dann in kleinen Partien in einen Kühlcontainer gebracht, wo sie auf 6-8 Grad heruntergekühlt wurden, bevor sie pneumatisch vorsichtig gepresst wurden.

Die Vergärung/Fermentation fand bei niedrigen Temperaturen (ca. 15 Grad) statt und dauerte drei Wochen.

Am Ende des Prozesses wurde der Grenache blanc für 6 Monate in Barriques mit 500 Litern ausgebaut, der Gesamtanteil des Barriques beträgt aber durch Rückblendung nur etwas über 10%. Schonende Kältestabilisierung.

Trinkempfehlung

12 – 14 Grad Celsius.

Auf der einen Seite verfügt der Wein über eine enorme Extraktstärke/Mineralik, auf der anderen Seite sollte die feine Eleganz und Geschmeidigkeit nicht durch zu intensive Schärfe oder Würzigkeit von Speisen auf die Probe gestellt werden. Dieser Weisswein braucht definitiv ein wenig Luft.