

2002 Pacherenc du Vic Bilh Alain Brumont

Alain Brumont ist eine Institution in der AOC Madiran in der Region Südwestfrankreich, wo er die berühmten Rotwein-Weingüter Château Bouscassé und Château Montus, besitzt. Hier vinifiziert er seit vielen Jahren aus der Rebsorte Tannat (die heutige Leitrebsorte Uruquays) außergewöhnliche Weine von großer Kraft, Geschmeidigkeit und Eleganz. Neben den Rotweinen macht er aber auch in der kleinen AOC Weinbauregion Pacherenc du Vic Bilh langlebige, spannungsgeladene Süßweine. Die Appellation gilt nur für Weißweine und ist die Heimat für Rebsorten wie Petit Manseng, Arrufiac, Courbu, Gros Manseng und Sauvignon Blanc. Es werden Weine im Bereich sec (trocken) und moelleux (halbsüß bis süß) hergestellt.

Dieser Süßwein von Alain Brumont wird zu 100% aus der Rebsorte Petit Manseng produziert. Die Trauben werden im überreifen Zustand von Hand gelesen, oft mit Edelfäule. Danach erfolgt eine Ganztraubenpressung und die Gärung in neuen Barrique-Fässern bei circa 18 Grad. Die Gärung wird zu einem gewünschten Zeitpunkt durch Runterkühlen gestoppt. Danach darf der Süßwein noch acht bis zwölf Monate in neuem Barrique auf der Feinhefe reifen.

Das Resultat ist ein spannungsgeladener Wein mit intensiven Aromen von exotischen Früchten,

getrocknete Aprikose, Honig, etwas Zimt. Am Gaumen imponiert er durch eine ausgewogene Balance an Fruchtsüße, Cremigkeit und dennoch Finesse und feiner Säure. Ein wunderbarer Speisenbegleiter zu Foie Gras, Zitrus- oder Mango-Desserts, oder auch eisgekühlt als Aperitif!

96 MDR Punkte

Zu finden in unserer Preisliste:

<http://www.magvinum.com/web/wp-content/uploads/2021/06/Preisliste-Privat-2021.pdf>