



ALSACE AOC "KAYSERSBERG"

la grange de l'oncle Charles, J. François, Alsace

2019



Intensiv, geradlinig und salzig, delikate Cremigkeit, stützende Säure, langanhaltend.

Reichhaltige, komplexe Aromen von Aprikosen, Zitrone und Mineralien. Steinig-mineralischer Abgang. Ein beispielloses Abbild der einzigartigen Granitarena von Kaysersberg im Herzen des Elsass. Dekantieren empfehlenswert.

Land / Region:	Frankreich / Alsace
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Auxerrois, Pinot Blanc / Weissburgunder , Pinot Gris / Grauburgunder
Alkohol in %:	14.5
Böden:	Granit
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	keinen Zusatz
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Choucroute mit Meeresfisch, Käse-Soufflé, kréolische Küche



LA GRANGE DE L'ONCLE CHARLES, JÉRÔME FRANÇOIS



Die jungen Elsässer Winzer Jérôme François und Yann Buri setzen zu 100 Prozent auf Handarbeit und die Natur. Im Rebberg helfen ihnen die zwei Pferde Sirius und Fastoche sowie eine kleine Herde bretonischer Zwergschafe. Im Keller herrscht die Natur – Jérôme und Yann setzen ihren Weinen nichts zu und nehmen auch nichts weg.

Jérôme François begann 2014 eigenen Wein zu machen. Zur Verfügung standen ihm dafür einige Weinstöcke von seinem Grossvater sowie eine alte Scheune von seinem Grossonkel – La Grange de L'oncle Charles im Elsässer Dörfchen Ostheim. Ende 2017 stieg sein Kollege Yann Bury mit ein und alles nahm seinen Lauf. Jérôme und Yann bewirtschaften ihre Reben biodynamisch und werden dabei nicht etwa von einem Maschinenpark unterstützt, sondern von ihren zwei Pferden Sirius und Fastoche. Im Gegensatz zum Traktor verdichten diese die Böden nicht und lockere Böden sind eine Voraussetzung für ein gesundes Bodenleben. Herbizide sind wie alle anderen chemischen Spritzmittel tabu – zu diesem Zweck haben Jérôme und Yann eine kleine Herde bretonische Zwergschafe, die vorzu wegfrisst, was in den Reben zu hoch wächst. Nicht nur in den Reben, auch in der Scheune von Onkel Charles, wo die Weine langsam heranreifen können, sucht man Chemie vergebens. Nicht einmal Schwefel wird diesen natürlich harmonischen, in sich ruhenden Elsässer Weinen zugegeben.