



SAUTER

WIJNEN



Eric Forest 24 Carats 2020 Pouilly-Fuissé AOC

Kleur

Massief geelgoud.

Smaak

Voor deze wijn wordt los van de wijngaard het allerbeste vat geselecteerd, dus de wijn is zodoende meteen zeldzaam. Als het allerbeste sap in een nieuw eikenhout vat belandt wordt het huwelijk een delicate kwestie van het hoogst bereikbare. De vaten verschillen omdat de ene eik niet hetzelfde hout levert als de andere. Eric Forest zoekt en vindt de optimale symbiose, waarbij de kwaliteit van het hout van dat ene vat doorslaggevend is. Soms wordt die graad van perfectie niet bereikt en dan is er geen 24 Carats. Qua geur- en smaakbeleving ervaren we hier een sensationele assemblage van de beste wijnen van het bezit. Een illustratie van hoe het samengaan van grote Chardonnay met het allerbeste eikenhout resulteert in een topwijn ZONDER dat het hout domineert. Een monument van een wijn, uit natuursteen gehouwen met alles op het gebied van verfijning, contrasten smaakintensiteit en structuur. Een geheel aan weelde dat alleen de allergrootse witte wijnen kunnen bieden. De wijn biedt een spectaculair ontwikkelings- en bewaarpotentieel, weliswaar nu al aardig onweerstaanbaar maar over 5-10 jaar zou het zo maar eens kunnen dat deze wijn het wint van 4 tot 5 keer zo kostbare wijnen van het kaliber Batard-Montrachet.

Bodem

De bodem is in dit geval niet direct relevant. Deze micro-cuvée is een assemblage van 3, hooguit 4 barriques uit de kelders van Forest. Komt alleen in uitzonderlijk goede jaren op de markt.

Vinificatie

De druiventrossen worden handmatig geoogst en zacht geperst. Vanaf dat moment begint het vinificatieproces. Rijping en opvoeding geschiedt in contact met de fijne gistsporen gedurende 10 tot 15 maanden in eikenhouten vaten (25% nieuw eiken) waarbij de inzet van SO2 tot een minimum beperkt wordt. De botteling geschiedt op basis van valdruk, zonder tussenkomst van een pomp en de wijnen worden in principe niet gefilterd. Deze micro-cuvée is een assemblage van 3, hooguit 4 barriques uit de kelders van Forest.

Culinair

Geroosterde kreeft!

Druif/Druiven

100% Chardonnay.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2038

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75