



SAUTER

WIJNEN



Eric Forest l'Optimum des Hauts de Crays 2018 Pouilly-Fuissé AOC

Kleur

Puur geel goud.

Neus

Nobel en ongelofelijk intens. De van nature mineralige en lokale strakheid is nog net aanwezig. Maar wat een ongelofelijke klasse in dit terroir-Chardonnay-boeket... Anijs, groene amandelen, hazelnoten, hars en uiteraard nog veel meer. Het contact (vinificatie en rijping) met 100% nieuw eikenhout is volmaakt geïntegreerd en eigenlijk afwezig of compleet ondergedompeld. Dit zeldzaam complexe en voortdurend afwisselende avontuur is nog maar een aankondiging van hetgeen er fysiek beleefd gaat worden. Hier is de verleiding groot om te blijven ruiken, opsnuiven, in te ademen, terug te laten komen en herbeleven zo groot dat het vele minuten kan duren voordat de eerste slok (het meer fysieke contact) plaats vindt.

Smaak

Overweldigend! De eerste reactie was (en is niet meer): dit is teveel, te rijk, te machtig. Alle smaakpapillen worden overrompeld, verzadigd en alles wat kan waarnemen krijgt een hoeveelheid heerlijk trage en absoluut niet te weerstande smaakrijkdom te verwerken. Monumentaal, maar niet massief door de rijkdom aan contrasten van discreet zoet, zachte frisheid en subtiele bitterheid. Minuten nadat de wijn de mond verlaten heeft (uitspuwen is eerlijk gezegd vrijwel onmogelijk) blijft hij in aromatische zin nagalmen en 100% aanwezig. Uniek!

Vinificatie

Klassiek op het hoogste niveau. Selectie van de beste vruchten, het beste sap en een trage gisting in een klein van het beste eikenhout gemaakt "huis" (vat).

Culinair

In culinair opzicht een droomwijn die geen middelmaat tolereert. Veel van het allerfijnste uit de zee (tarbot, kreeft, zeeduivel, Saint Pierre etc.), Maar ook gevogelte van topniveau (parelhoen, Bresse-kip, Mechelse koekoek). Kazen onbeperkt, als ze maar van topniveau zijn. Zelfs blauwe kazen.

Druif/Druiven

100% Chardonnay.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2038

Alcohol percentage

15,0%

Inhoud

0,75