

2020 Sauvignon Blanc "Val de Loire"

DOMAINE DU CLOS DU ROC - LOIRE, FRANKREICH



Was für ein köstlicher feiner Sauvignon Blanc aus jungen Anlagen (10-20 Jahre) die auf Silexboden wachsen. Stahltankausbau auf der Feinhefe über den Winter. Viel Zitrus und grüner Apfel, Basilikum, Maracuja, Stachelbeere in der Nase und eine tropische Frucht mit steiniger Mineralität. Klares Sortenaroma, sehr fruchtiges, saftiges Spiel am Gaumen. Ein Wein der richtig Lust auf eine zweite Flasche macht, voller positiver Energie und Trinkfluss. Unprätentiös und direkt. Dieser Stoff macht richtig Spaß im Glas.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Loire	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-9°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt kontinentales Klima	Appellation Val de Loire IGP	Säure 4,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Kalkstein, Silex und versteinertes Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Domaine Roc de l'Abbaye, 84 Avenue de Fontenay, 18300 Saint-Satur
Höhe über N.N. 150 - 180 Meter	Ausbau 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Leichtfüßig, mineralisch und mit viel Präzision gleiten diese Stoffe über die Zunge. Das Versprechen mineralisch zu schmecken ist kein leeres, wie wir das so häufig erleben. Im Gegenteil, hier spürt man das Terroir und die geografischen Unterschiede deutlich im Glas. Das historische Weingut liegt im Zentrum des Dorfes Saint-Satur am Fuss des Sancerre Hügels. Es wird von Florian Mollet geleitet, der einen speziellen Faible für den berühmten Silexboden hat und seine Ausbildung u.a. in Südafrika und Australien gemacht hat. Diese Bodenformation verleiht den Weinen ihre untrüglich rauchige Note, den Pierre-a-fusil aka die legendäre Feuersteinnote, die den Weinen von Sancerre nachgesagt wird.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.