

# 2020 Célas

LUDOVIC ENGELVIN - LANGUEDOC, FRANKREICH



Die Trauben für diesen reinsortigen Grenache kommen von einem nach Norden ausgerichteten Weinberg auf Kalk- und Sandsteinboden. Die von Hand gelesenen Trauben werden nicht entrappt, spontanvergoren und reifen für 12 Monate im Tank aus Edelstahl. Hier steht ein direktes klares Trinkvergnügen im Focus. Das Ergebnis ist ein unglaublich präziser, saftiger und praller Südfranzose. Üppige warme Grenachefrucht in der Nase paart sich mit kühler Würze. Leicht gekühlt bremst ihn nichts am Gaumen, mit Niagarafall-artiger Geschwindigkeit stürzt sich der Wein den Rachen hinunter. Ungeschönt, unfiltriert und reduziert auf die wesentlichen Aspekte für Herkunft und Ausbau.

<b>Rebsorte</b> Grenache Noir	<b>Region</b> Languedoc	<b>Restzucker</b> <2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran, trocken	<b>Appellation</b> Vin de France	<b>Säure</b>	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Sandstein, Ton	<b>Anbau</b> FR-BIO-01	<b>Alkoholgehalt</b> 14,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Domaine Ludovic Engelvin, 30260 Vic Le Fesq
<b>Höhe über N.N.</b> 100 - 120 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate im Edelstahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Besessen mit einer großen Prise positiver Verrücktheit. Das wäre wohl die beste Umschreibung für den ehemaligen Didier Dagueneau Schüler, Ludovic Engelvin. Angefangen hat er als Sommelier und später als Assistent in einem Weingeschäft gearbeitet. Aus einem ursprünglichen Weinbau-Projekt ist ab dem Jahr 2010 ein mittlerweile 6 Hektar großes Weingut im Norden des Languedoc-Roussillon, nahe der alten Stadt Nimes, entstanden. Die im Durchschnitt 35 Jahre alten Weingärten sind ein Zoo mit Hühnern, Eseln und Ziegen, was die Nachbarn nur mit Kopfschütteln quittieren. Ludovic möchte ein natürliches Gleichgewicht in seinen Weingärten und arbeitet nach biodynamischen Prinzipien.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.