Crémant de Loire - Blanc

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH

Hochwertiger Schaumwein muss nicht immer aus dem bekanntesten französischen Weinbaugebiet für Schäumer stammen, aber das wissen zum Glück viele mittlerweile. Hier zeigen 90% Chenin Blanc und 10% Chardonnay, was für ein geniales Duett sie sind. Die Rebstöcke sind bereits 35 Jahre alt. Die Trauben wurden von Hand gelesen und verbringen 24 Monate auf der Feinhefe, bevor sie für die traditionelle Flaschengärung abgefüllt werden. Nachdem die Hefen zum zweiten Mal ihren Dienst erfüllt und für die wunderschönen Bläschen im Wein gesorgt haben, wird der Schaumwein degorgiert und mit einer minimalen Dosage finalisiert. Die nicht als süß wahrnehmbare Dosage von 4 Gramm verleiht dem Schäumer viel Zug und Power im Glas. Herb, karg, frisch, Zitrus und warme Noten von Brioche und Mandelhörnchen.

Rebsorte Chardonnay, Chenin Blanc	**Region** Loire	**Restzucker** 4 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 6-8°	**Internationale Bewertungen**
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	**Appellation** Crémant de Loire AC	**Säure** 5,8 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Nein	**Lagerfähigkeit** 2 bis 5 Jahre
Boden Kalk, Sand, Ton	**Anbau** Bio, FR-BIO-10	**Alkoholgehalt** 12,5%	**Empfohlenes Glas** Schaumweinglas, Universalglas	**Abgefüllt durch** Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
Höhe uber N.N. 50 - 70 Meter	**Ausbau** Traditionelle Flaschengärung, 5 Jahre auf der Feinhefe	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg

Das Vater und Sohn-Team legte 2005 den Grundstein für ihre gemeinsame Vision, einer nachhaltigen Landwirtschaft nach burgundischem Vorbild, die den Lagencharakter der Crus aus den Gemeinden St. Cyr und Brézé im Fokus hat. Mit der Managementübernahme des legendären Château de Brézé 2009 kamen weitere 20 Hektar der wertvollsten, ummauerten alten Lagen (Clos) Frankreichs in ihre Hände. Diese feinen Gewächse von den kalkreichen Tuffsteinböden, die mit den Sorten Chenin Blanc und Cabernet Franc bepflanzt sind, sind faszinierende Präzisionsarbeiten mit einer elektrisierenden Vitalität. Nicht überreif, sondern zum idealen Zeitpunkt gelesen und behutsam, ohne das Holzmonster, ausgebaut.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.