

2017 "COULÉE DE SAINT CYR" - SAINT-CYR-EN-BOURG

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



70 Jahre alte Chenin Blanc Reben aus der Gemeinde St. Cyr-en-Bourg und einer der Spitzenweine von Arnaud Lambert. Der Boden besteht auch hier aus Sand- und Tonaufage auf Kalkfels. 40 hl/ha Ertrag, Ganztraubenpressung, spontanvergoren, Reifung in neuen und gebrauchten Barriques, sowie partiell im Fuderfass. Vor der Abfüllung weitere 8 Monate zur Harmonisierung im Edelstahl. Sehr komplex, tiefgründig und reich an Aromen. Von der Textur und Mineralität lässt sich ein guter Vergleich zum Burgund ziehen. Schmelz, etwas Reduktions- bzw. rauchige Feuersteinnoten und die perfekt eingebundene Säure sind einfach episch, intensiv und lang. Schiere Begeisterung.

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Rebsorte Chenin Blanc | Region Loire | Restzucker 0,54 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 12-14° | Internationale Bewertungen |
| Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss | Appellation Saumur Blanc AOC | Gesamtsäure 5,57 g/l | Dekantieren / Karaffieren Nein | Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre |
| Boden Kalk, Sand | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 13,5% | Empfohlenes Glas Universalglass | Abgefüllt durch Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive |
| Höhe über N.N. 60 Meter | Ausbau 16 Monate in neuem und bis zu drei Jahre alten Barriques, 8 Monate im Edelstahl | 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.