WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2012 CABERNET FRANC „CUVÉE MADELINE“

PEARL MORISSETTE - TWENTY MILE BENCH , KANADA

Nach der Enkelin des Partners Mel Pearl benannt. In diesem Jahrgang wurden 50 % im Holzfass gereift. 18 Monate auf der Hefe in großen Fässern, Demi Muids, und in gebrauchten Barriques. Die andere Hälfte reifte im Betongefäss. Diese mehr auf Trinkbarkeit und Frucht definierte Variante ist ein großartiger Einstieg in die legendären Cabernet Franc aus diesem Weingut, obwohl 40% des Weinen mit Stielen und Stengeln vergoren wurden, ist er sehr zugänglich. Feige, Veilchen, dunkelfruchtige Aromen, Gewürze und ungezügelter Geschmack mit feinen Tanninen. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

ANBAUGEBIET Twenty Mile Bench	**CHARAKTER** Trocken	**IMPORTIERT DURCH** Wein am Limit, 20251 Hamburg	**LAGERFÄHIGKEIT** 5 -10 Jahre
APPELLATION VQA Twenty Mile Bench	**HÖHE ÜBER NN** 120 - 180 Meter	**ABGEFÜLLT DURCH** Pearl-Morissette, CAN-3953 Jordan Road, Jordan	**EMPFOHLENES TRINKGLAS** Burgunderglas
KLIMA kontinental	**ALKOHOL** 14 %	**ZUSATZSTOFFE** Enthält Sulfite	**KARAFFIEREN** Ja
BODEN Kalk, Lehm, Schiefer	**REBSORTE** Cabernet Franc	**AUSBAU** 18 Monate auf der Hefe in großen Fässern, Demi Muids, und in gebrauchten Barriques	**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16 - 18° C

Dieses kleine Weingut ist mit Sicherheit der größte Exot im Programm von Wein am Limit und gleichzeitig wahrscheinlich die größte Überraschung. Selbst gestandene Weinkenner müssen alles verwerfen, was dem gängigen Klischee über kanadische Weine – und Wein überhaupt – entspricht. Francois Morissette ist kein Anfänger und das beweist der ehemalige Sommelier mit großer Stilsicherheit und Talent. Sein Handwerk lernte er 10 Jahre lang bei einigen der berühmtesten Weingütern des Burgunds. Guy Roulot, Christian Gouges und Frederic Mugnier von Château de Chambolle waren seine Arbeitgeber. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.