

# 2020 Sancerre - Roc de l'Abbaye

LOIRE, FRANKREICH



Das Glanzstück von Florian Mollet's Kollektion kommt von einer Monopollage, dem Clos du Roc. An einem nach Süden ausgerichteten Hang gelegen, oberhalb des Weinguts, wachsen die 15 - 45 Jahre alten Reben auf dem für Sancerre so berühmten Silexboden. Das besondere Terroir dieser Lage zeigt sich deutlich im Wein. Die von Hand gelesenen Trauben reifen nach zweiwöchiger, kühler Vergärung in gebrauchten Pièces. Der noch jugendliche Wein ist stark geprägt von den für die Rebsorte so charakteristischen Aromen im Zusammenspiel mit dezentem Holz. Viel Zitrus und eine leicht rauchige Feuersteinmineralität. Am Gaumen hat er eine spürbar griffige Struktur mit akkurat integrierter Säure. Mit ein paar Jahren Flaschenreife dürfte sich das Terroir dieses Sancerre Grand Crus deutlich zeigen.

<b>Rebsorte</b> Sauvignon Blanc	<b>Region</b> Loire	<b>Restzucker</b> 0,88 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> gemäßigt kontinentales Klima	<b>Appellation</b> Sancerre AOP	<b>Säure</b> 3,76 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Silex (Feuerstein)	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Domaine Roc de l'Abbaye, 84 Avenue de Fontenay, 18300 Saint-Satur
<b>Höhe über N.N.</b> 300 Meter	<b>Ausbau</b> 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg