

2020 Sancerre "Cuvée L'Antique"

DOMAINE DU CLOS DU ROC - LOIRE, FRANKREICH



Der Unterschied vom "L'Antique" zum "Tradition" ist schnell erklärt: Die Trauben stammen aus den ältesten Parzellen (15-25 Jahre) von "Les Beltins" im Ort Ménétréol-sous-Sancerre. Gewachsen auf reinem Silexboden und ausgebaut in gebrauchten, 228 Liter fassenden Pièces aus dem Tronçais. Die Beeren verfügen über eine großartige Intensität. 14-tägige kühle Vergärung im Stahltank und dann sofortiger Transfer ins Fass für 6 Monate mit gelegentlicher Batonnage. Der Spagat zwischen Holzaroma und Frucht gelingt Florian Mollet treffsicher. Kräftige Farbe, gut eingebundene Eichenholzwürze und eine kantige Mineralität. Das sind die Charaktereigenschaften dieses seriösen Stoffes. Gelbe Pflaumen, Weinbergpfirsich, Mango. Ein Erlebnis zu frischen Pfefferlingen oder einem fruchtigen Curry und als Meditationswein zu nachdenken, ob das französische Wort Terroir schmeckbar ist.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Loire	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt kontinentales Klima	Appellation Sancerre AOP	Säure 7,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Silex (Feuerstein)	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Domaine Roc de l'Abbaye, 84 Avenue de Fontenay, 18300 Saint-Satur
Höhe über N.N. 250 - 300 Meter	Ausbau Vergärung im Edelstahl, Ausbau 6 -12 Monate in gebrauchten 228 l Pièces	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Leichtfüßig, mineralisch und mit viel Präzision gleiten diese Stoffe über die Zunge. Das Versprechen mineralisch zu schmecken ist kein leeres, wie wir das so häufig erleben. Im Gegenteil, hier spürt man das Terroir und die geografischen Unterschiede deutlich im Glas. Das historische Weingut liegt im Zentrum des Dorfes Saint-Satur am Fuss des Sancerre Hügels. Es wird von Florian Mollet geleitet, der einen speziellen Faible für den berühmten Silexboden hat und seine Ausbildung u.a. in Südafrika und Australien gemacht hat. Diese Bodenformation verleiht den Weinen ihre untrüglich rauchige Note, den Pierre-a-fusil aka die legendäre Feuersteinnote, die den Weinen von Sancerre nachgesagt wird.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.