

2022 Sancerre - Cuvée Tradition

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - LOIRE, FRANKREICH



Der Klassiker und flüssige Visitenkarte des Hauses stammt ausschließlich von Feuersteinböden aka Silex. Eine Referenz an und für die Appellation Sancerre. Die Parzellen befinden sich in den Gemeinden Saint-Satur, Bannay, Ménétréol, Sancerre und Thauvenay, teilweise auf bis zu 300 Meter hohen Parzellen mit einem Alter von ca. 15-25 Jahren. Stahltankvergoren, 6 Monate Reifung auf der Feinhefe mit wöchentlicher Batonnage, keine Malo. Die knackige Säure stammt vom Silexboden und die reife exotische Frucht aus Papaya und Mango, gemischt mit der rauchig-steinigen Mineralität ist sehr einladend. Es gibt einiges zu finden, aber der Spagat diese Sorte nicht zu laut werden zu lassen und trotzdem für Aufmerksamkeit in der Nase zu sorgen, das gelingt Florian Mollet zielsicher. In diesem Stoff möchte man baden und danach die Wanne austrinken. So rassig, feinsinnig und nervös tanzt dieser rassige Sancerre über die Zunge. Zu Salzwasserrischen oder einem Teller mit Crudités und Ziegenkäse ist dieser Begleiter die Perfektion.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Loire	Restzucker 1,53 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt kontinentales Klima	Appellation Sancerre AOP	Säure 3,59 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Silex (Feuerstein)	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Domaine Roc de l'Abbaye, 84 Avenue de Fontenay, 18300 Saint-Satur
Höhe über N.N. 250 - 300 Meter	Ausbau 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Lange haben wir gesucht nach einem richtigen Partner in dieser renommierten Appellation. Wir hatten einige Wunschkandidaten und dann kam uns ein Zufall in Form einer schnöden Mail zu Hilfe. Roc de l'Abbaye sucht einen Partner auf dem deutschen Markt. Die anschließende Verkostung der geordneten Muster hat uns sofort überzeugt. Leichtfüßig, mineralisch und mit viel Präzision gleiten diese Stoffe über die Zunge.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.