

2021 Clos de Midi - Brézé

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Die Chenin-Blanc Reben dieser 3,5 Hektar großen Lage, in der Gemeinde Brézé, wurden bereits vor 40 Jahren gepflanzt. Kalkböden, geringer Ertrag von 45 hl/ha, Handlese, spontanvergoren, Reifung auf der Vollhefe im Edelstahl und Betontank, Verzicht auf malolaktische Gärung. Das alles ergibt einen sehr klaren Stil, mit purer & präziser Frucht und schönem "Old-World-Touch". Der 21er ist etwas voller als der Vorgängerjahrgang, mit einer weicheren Struktur und reiferer Frucht, dabei aber genauso ein strahlendes Beispiel für schmeckbare Mineralität. Ob diese wirklich schmeckbar ist, muss jeder für sich selbst definieren. Ein toller Einzellagen-Wein mit Reifepotential für 4-6 Jahre, aber auch verführerisch köstlicher Fruchtphase, sollte man die Flasche direkt aufreißen wollen.

Rebsorte Chenin Blanc	Region Loire	Restzucker 1,4 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Saumur Blanc AOC	Säure 4,37 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalk, Sand	Anbau Bio, FR-BIO-10	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
Höhe über N.N. 70 Meter	Ausbau Im Edelstahl und Betontank	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.