

2020 Clos Tue-Loup - Brézé

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Im Gegensatz zu den fleischig-kernigen Cabernet Francs kommt dieser Stoff aus der Ecke der duftigen, kräuterigen und mehr säurebetonten Vertreter. Der felsige Untergrund und die im Schnitt 35 Jahre alten Reben ergeben einen profunden mineralischen Stoff. Um die Finesse nicht an das Holzmonster zu verlieren, wird 1/3 des Weines in Betoneiern und die restlichen 2/3 in gebrauchten Barriques für knapp ein Jahr gereift, danach reifen beide Partien für ein halbes Jahr im Stahltank gemeinsam weiter. Sehr schonende, händische Mazeration und eine geringe Schwefelung kurz vor der Abfüllung. Kirschtrot mit einer würzigen, beerigen Nase. Seidige, reife Tannine und eine gut korrespondierende Säure. Er verlässt den Gaumen fruchtig und blumig zugleich und zeigt sich aktuell von seiner besten Seite. Das ist Endstufe im Namen der Finesse.

Rebsorte Cabernet Franc	Region Loire	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen 91 P. La Revue du vin de France
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Saumur Rouge AOC	Säure 3,45 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Kalk, Sand, Ton	Anbau Bio, FR-BIO-10	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
Höhe über N.N. 50 - 100 Meter	Ausbau 2-3 Jahre in Betoneiern (1/3) und gebr. Barriques (2/3)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	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.