

ABOURIOU

GAEC DU HAUT PLANTY - MUSCADET SEVRE ET MAINE



Ein leichter, frischer, saftiger Rotwein aus einer schwarzbeerigen, autochthonen Rebsorte unbekannter Herkunft, die ursprünglich aus dem Südwesten Frankreichs stammt, vornehmlich von der Côtes du Marmandais. Aufgrund ihrer frühen Reife und Resistenz gegen Fäulnis findet man die Abouriou auch an der Loiremündung. Weltweit gibt es weniger als 400 Hektar von ihr, sie galt schon fast als ausgestorben. Ein delikater, feiner Rotwein ohne Allüren mit einem köstlichen Johannisbeeraroma und relativ wenig Säure. Die 10 Jahre alten Stöcke wachsen auf einem kargen Boden aus Granit und verwittertem Schiefer. Ein perfekter Party-Wein, der zu rustikalen Wurstgerichten am besten leicht gekühlt schmeckt. „Makes your day and night! Drink more – stay longer!“

ANBAUGEBIET Muscadet Sevre et Maine	CHARAKTER Fruchtig, würzig, delikat	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 -5 Jahre
APPELLATION Vin de France	HÖHE ÜBER NN 70 - 100 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Domaine du Haut-Planty - 44430 Le Landreau	EMPFOHLENES TRINGKGLAS Rotweinglas
KLIMA Atlantisch, maritim	ZERTIFIZIERUNG Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	FERMENTATION Spontane Fermentation im Edelstahltank	KARAFFIEREN Nein
BODEN Granit, verwitterter Schiefer, Ton	REBSORTE Abouriou	AUSBAU 12 - 15 Monate im Edelstahltank	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14 - 16° C



Die 20 Hektar große Domaine befindet sich in Landreau, einem der besten Weinbauorte des Muscadet Sèvre-et-Maine, und stellte gerade auf biologisch zertifizierten Anbau (Agriculture Biologique) um. Die Brüder Alain und Christian Couillaud fügen ihren ungefilterten Weinen keinen zusätzlichen Schwefel zu, was eine Seltenheit ist. Das Weingut wurde 1960 von ihrem Vater Michel gegründet und ist bis heute von A-Z ein Familienunternehmen geblieben. Christian kümmert sich um die Weingärten und Alain um die Vinifikation und das Geschäft. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.