

# One Musk A Night

LOIRE, FRANKREICH



Ursprünglich wollte Spaßvogel Alain den Wein "One Musk-a-day" nennen. Das war den französischen Autoritäten jedoch zu nah an der Ursprungsbezeichnung Muscadet, deshalb gibt es ihn nur noch in der Nacht aka One Musk a Night. Die Beeren stammen aus einer 2,3 Hektar großen Lage, von der 1 Hektar mit 30-60 Jahre alten Reben bepflanzt ist. Das Besondere an dieser Lage ist der Boden, den man Gabbro nennt. Hier findet man keinen Ton oder Sand, sondern einen dunklen Lehm aus verwittertem Magmagesstein. Bei diesem Wein ist die Weinbereitung etwas krasser und dementsprechend markant fällt der Wein aus. Die ganzen Trauben wurden eine Woche lang mazeriert, dann gepresst, spontan vergoren und ein Jahr in einem Betongebinde auf der Hefe reifen. Obwohl er ungewöhnlich vinifiziert wurde, überzeugt er durch seinen herben Charakter und Tiefgang. Knochentrocken und mineralisch. Im Duft findet man salzige Meeresnoten und kandierte Früchte. Er wurde ungeschönt, unbehandelt, ungefiltert und ohne zusätzliche Schwefelung abgefüllt.

<b>Rebsorte</b> Melon de Bourgogne	<b>Region</b> Loire	<b>Restzucker</b> 2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-11°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> atlantisch, maritim	<b>Appellation</b> Vin de France	<b>Säure</b> 4,54 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 - 10
<b>Boden</b> Gabbro - vulkanischer Boden, Granit	<b>Anbau</b> Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Domaine du Haut-Planty - 44430 Le Landreau
<b>Höhe über N.N.</b> 70 - 100 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate im Betongebinde auf der Feinhefe	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg