

# 2021 Sauvignon Blanc - Touraine

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - LOIRE, FRANKREICH



Mitten aus dem Herzen der Touraine, dem Plateau de Oisy, stammen die Trauben. Die 15-25 Jahre alten Reben wachsen auf Ton, Kalk und Sand. Sie ergeben einen aromatischen, duftigen Wein, mehr auf die Sorte Sauvignon Blanc und eine weniger den Boden fokussierte Handschrift. Sehr unkompliziert, angenehme reife Aromatik mit Jalapeño, Stachelbeere, Weinbergpfirsich, Spargel und Zitrusfrüchten. Sehr leicht und mit weicher Säure tänzelt er einen Augenblick über die Zunge. Ein toller Aperitif, oder zu frischem Ziegenkäse oder mit Austern, zu gegrilltem Seafood oder, oder, oder... ein Gedicht und eine leichte Alternative zu den bekannten Weinen Sancerre oder Pouilly-Fumé.

<b>Rebsorte</b> Sauvignon Blanc	<b>Region</b> Loire	<b>Restzucker</b> 1,9 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 6-9°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> gemäßigt kontinentales Klima	<b>Appellation</b> Touraine AOP	<b>Säure</b> 3,83 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Sand, Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass, Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Domaine Roc de l'Abbaye, 84 Avenue de Fontenay, 18300 Saint-Satur
<b>Höhe über N.N.</b> 80 - 120 Meter	<b>Ausbau</b> 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> 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 schönen 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.