

2020 Sauvignon Blanc "Touraine"

DOMAINE DU CLOS DU ROC - 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 Stachelbeere, Weinbergpflirsich, Spargel und Zitrusfrüchten. Sehr leicht und mit weicher Säure tänzelt er einen Augenblick über die Zunge. Ein toller Apertif, oder zu frischen Ziegenkäse oder mit Austern/Seafood ein Gedicht.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Loire	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-9°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt kontinentales Klima	Appellation Touraine AOP	Säure 4,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Kalk, Sand, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Domaine Roc de l'Abbaye, 84 Avenue de Fontenay, 18300 Saint-Satur
Höhe über N.N. 80 - 120 Meter	Ausbau 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Leichtfüßig, mineralisch und mit viel Präzision gleiten diese Stoffe über die Zunge. Das Versprechen mineralisch zu schmecken ist kein leeres, wie wir das so häufig erleben. Im Gegenteil, hier spürt man das Terroir und die geografischen Unterschiede deutlich im Glas. Das historische Weingut liegt im Zentrum des Dorfes Saint-Satur am Fuss des Sancerre Hügels. Es wird von Florian Mollet geleitet, der einen speziellen Faible für den berühmten Silexboden hat und seine Ausbildung u.a. in Südafrika und Australien gemacht hat. Diese Bodenformation verleiht den Weinen ihre untrüglich rauchige Note, den Pierre-a-fusil aka die legendäre Feuersteinnote, die den Weinen von Sancerre nachgesagt wird.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.