

2022 Clos Mazurique - Brézé

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Arnaud Lambert keltert von diesem 40 Jahre alten ummauerten Weinberg - genau das bedeutet das Präfix "Clos" - einen herrlich authentischen Cabernet Franc. Der Clos Mazurique liegt mit seinen 3,7 Hektar in der Gemeinde Brézé gerade außerhalb der Appellationsgrenze von Saumur-Champigny. Die Bodenstruktur ist hier weniger homogen vom Lehm geprägt. Es gibt mehr Sand in der Auflage über dem Kalkstein. Dies sorgt für die knackig-saftige offenherzige Frucht, die wir an dieser Rebsorte so sehr schätzen. Die handgelesenen Trauben werden komplett entrappt, spontanvergoren mit nur kurzer Mazeration von 5-8 Tagen, um den Wein schön frisch und schlank zu halten. Anschließend reift der Wein für fünf Monate in Edelstahl- und Betongebinden. Wie alle Rotweine der Domaine wird er ohne Schwefelgabe abgefüllt. Leuchtend helles Rot präsentiert sich im Glas. Ein kühler, frischer Duft, mit rotfruchtigen Noten, die an Johannisbeeren und Kirschen erinnern und mit herber, würziger Note wie von geschmorter roter Paprika und Tomatenrispen. Ein knackiger Geschmack, komplett trocken und mit einer knackig-delikat Säure. Diese Frische und Leichtigkeit machen ihn zu einem perfekten Allrounder. So ein feiner Stoff lässt sich wohl nur an der mittleren Loire kelteren. Aus rustikalen Gerichten mit Linsen, gegrillten Würsten oder geschmortem Gemüse macht er ein kulinarisches Highlight, ohne sich zu sehr in den Vordergrund zu drängen. Gerne leicht gekühlt servieren. Das ist authentisches Trinkvergnügen Made in France.

Rebsorte Cabernet Franc	Region Loire	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Saumur Rouge AOC	Säure 2,93 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalk, Sand, Ton	Anbau Bio, FR-BIO-10	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
Höhe über N.N. 50 Meter	Ausbau 5 Monate im Edeltank und Betongebinde	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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.