

2020 "Clos de Midi" - Brézé

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Eine klassischer Chenin Blanc aus einer 3,5 Hektar großen Lage, die im Jahr 1985 gepflanzt wurde, Ertrag 45 hl/ha. Der Boden besteht aus Ton und vor allem Sand über Kalk. Der Ausbau erfolgt ganz ohne Schwefel, spontanvergoren mit Reifung auf der Vollhefe. Es wurde bewusst auf die Malolaktische Gärung verzichtet, um ein knackigeres Säureprofil zu erhalten. Ein fruchtiger, purer Ausdruck dieser Sorte der zum sofortigen Genuss gedacht ist. Die steinige Mineralität ist fesselnd und ein gutes Beispiel dafür, wie Mineralität schmeckbar gemacht wird. Saftig, markant, herb, richtig viel Spaß im Glas. Natürlich kann dieser Wein 5-10 Jahre reifen, ist in dieser Fruchtphase aber einfach zu köstlich, um den Korken nicht zu lupfen.

Rebsorte Chenin Blanc	Region Loire	Restzucker 0,9 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Saumur Blanc AOC	Säure 5,02 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalk, Sand	Anbau Agriculture Biologique, naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
Höhe über N.N. 70 Meter	Ausbau Im Edeltank und Betonei	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 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.