

2022 Terres Rouges - Saumur Champigny

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Wie der Name es bereits verrät, hat der Boden des südlich ausgerichteten Weinbergs eine bräunlich, rote Farbe. Der Untergrund besteht aus angeschwemmtem Flusssand, Ton und vor allem Kalkstein. Das günstige Mikroklima liefert verlässlich vollreifes Traubenmaterial. Diese magische Kombination ergibt einen sanften, offenerzigen Wein mit köstlich erdig-würzigen Noten und dem gesuchten Niagaratrunkfluss. Die handgelesenen Trauben wurden entrappt und spontan vergoren. Der Großteil des Weines blieb für 10 Tage auf der Maische, 20% für 21 Tage, um die perfekte Balance an Extrakt, Gerbstoffen und purer Frucht zu erhalten. Ausbau komplett im Beton, um die Fruchtaromen nicht zu überlagern. Mit einem leuchtenden Rubinrot strahlt der Terres Rouges im Glas. Die offene, warme Nase zeigt rotfruchtige Aromen von Johannisbeergelee und reifen Erdbeeren mit der sortentypischen Pfeffrigkeit, die hier an frisch geschnittene Jalapeños erinnert. Am Gaumen ist er sehr rund und leicht, die Frucht ist beerig-süßlich. Die steinige Mineralität vom Kalkstein in Kombination mit den griffigen Gerbstoffen sorgt für raffinierte Komplexität. In seiner Klasse einer der Besten. Eine geschmorte Lammkeule mit Linsen und Paprika oder ein Brot mit Bayonne-Schinken und Dijonsenf. Unbedingt Nachschub vorhalten und gerne leicht gekühlt servieren.

Rebsorte Cabernet Franc	Region Loire	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Saumur Rouge AOC	Säure 3,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalk, 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. 80 Meter	Ausbau Stahltank und Betongebinde	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	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.