

CABERNET FRANC „CUVÉE MADELINE“

Pearl Morisette

PEARL MORISSETTE - TWENTY MILE BENCH, KANADA



Nach der Enkelin des Partners Mel Pearl benannt. In diesem Jahrgang wurden 50% für 18 Monate auf der Hefe in großen Fässern, den Demi Muids und in gebrauchten Barriques ausgebaut. Die andere Hälfte reifte im Betongefäß. Diese mehr auf Trinkbarkeit und Frucht definierte Variante ist ein großartiger Einstieg in die legendären Cabernet Franc von diesem Weingut, obwohl 40% des Weinen mit Stielen und Stengeln vergoren wurden ist er sehr zugänglich. Feige, Veilchen, dunkelfruchtige Aromen, Gewürze und ungezügelter Geschmack mit feinen Tanninen. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

ANBAUGEBIET Twenty Mile Bench	CHARAKTER Fruchtig, saftig, würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION VQA Twenty Mile Bench	HÖHE ÜBER NN 120 - 180 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Pearl-Morisette, CAN-3953 Jordan Road, Jordan	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Gemäßigt Kontinental beeinflusst vom Lake Ontario	ZERTIFIZIERUNG	FERMENTATION 40% ganze Dolden. Spontanvergoren	KARAFFIEREN Ja
BODEN Kalk, Lehm, Schiefer	REBSORTE Cabernet Franc	AUSBAU 18 Monate auf der Hefe davon 50% in Demi Muids und gebrauchten Barriques und 50% in Betongefässen.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



Dieses kleine Weingut ist mit Sicherheit der größte Exot im Programm von Wein am Limit und gleichzeitig wahrscheinlich die größte Überraschung. Selbst gestandene Weinkenner müssen alles verwerfen, was dem gängigen Klischee über kanadische Weine – und Wein überhaupt – entspricht. Francois Morisette ist kein Anfänger und das beweist der ehemalige Sommelier mit großer Stilsicherheit und Talent. Sein Handwerk lernte er 10 Jahre lang bei einigen der berühmtesten Weingütern des Burgunds. Guy Roulot, Christian Gouges und Frederic Mugnier von Château de Chambolle waren seine Arbeitgeber. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.