

2020 Clos David - Saumur

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Aus einer seiner größeren Einzellagen, einem 1,3 ha großen Weinberg, der 1985 auf sandigem Lehm und Kalkstein gepflanzt wurden. Das Ergebnis ist ein glasklarer Chenin Blanc voller Frische und Präzision. Ganztraubenpressung, Gärung in Barriques und Fudern, 12 Monate auf der Feinhefe. So einfach ist es, großen Chenin Blanc herzustellen - wenn man es kann. Die verschiedenen gereiften Partien werden in einem Tank zusammengelegt und haben sechs Monate Zeit sich aneinander zu gewöhnen, bevor der Stoff in die Flasche kommt. Reine Fruchtnoten von Limette und Meyer-Zitrone. Lemon Curd, exotische Gewürze und Feuerstein schießen einem nur so entgegen, wenn man die Nase ins Glas steckt. Die Säure gliedert sich sanft in den Abgang mit ein, obwohl die kühle Lage prädestiniert ist für eine knusprige Säurestruktur.

Rebsorte Chenin Blanc	Region Loire	Restzucker 0,61 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Saumur Blanc AOC	Säure 4,86 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Kalk, Sand	Anbau Bio, FR-BIO-10	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
Höhe über N.N. 60 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten Barriques & Fudern	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.