

2021 Sancerre - Roc de l'Abbaye

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - LOIRE, FRANKREICH



Das Glanzstück von Florian Mollet's Kollektion kommt von einer Monopollage, dem Clos du Roc. An einem nach Süden ausgerichteten Hang gelegen, oberhalb des Weinguts, wachsen die 15 - 45 Jahre alten Reben auf dem für Sancerre so berühmten Silexboden. Das besondere Terroir dieser Lage zeigt sich deutlich im Wein. Die von Hand gelesenen Trauben reifen nach zweiwöchiger, kühler Vergärung in gebrauchten Pièces. Der noch jugendliche Wein ist stark geprägt von den für die Rebsorte so charakteristischen Aromen im Zusammenspiel mit dezentem Holz. Viel Zitrus und eine leicht rauchige Feuersteinmineralität. Am Gaumen hat er eine spürbar griffige Struktur mit akkurat integrierter Säure. Mit ein paar Jahren Flaschenreife dürfte sich das Terroir dieses Sancerre Grand Crus deutlich zeigen.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Loire	Restzucker 0,37 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen 91 P. James Suckling
Klima gemäßigt kontinentales Klima	Appellation Sancerre AOP	Säure 3,89 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Silex (Feuerstein)	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Domaine Roc de l'Abbaye, 84 Avenue de Fontenay, 18300 Saint-Satur
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Lange haben wir gesucht nach einem richtigen Partner in dieser renommierten Appellation. Wir hatten einige Wunschkandidaten und dann kam uns ein Zufall in Form einer schnöden Mail zu Hilfe. Roc de l'Abbaye sucht einen Partner auf dem deutschen Markt. Die anschließende Verkostung der geordneten Muster hat uns sofort überzeugt. Leichtfüßig, mineralisch und mit viel Präzision gleiten diese Stoffe über die Zunge.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.