

# 2018 Clos Moleton - Saumur Champigny

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Aus einer 40 Jahre alten Parzelle mit dicker Ton- und Sandauflage auf Kalk. Komplett entrappt, sehr behutsam mazeriert. Spontanvergoren in Stahltanks und Betongebinden und einer anschließenden, ca. 1,5 jährigen Reifung in 1/3 neuen und 2/3 gebrauchten Barriques. Weitere 8 Monate im Stahlgebinde zur Harmonisierung der finalen Assemblage. Minimalerträge von 35 hl/ha. Ein großartiger Wein mit frischer Kühle, viel Mineralität und Würze, herbe rote Früchte und Gewürze. Wer Cabernet Franc liebt, der kommt um diesen Stoff nicht herum. Wer Zeit hat, der sollte einfach 15-20 Jahre warten und ein Feuerwerk an Aromen bekommen. Das ist ein großer Wein, der meistens für Kenner und Liebhaber ist, aber es gibt sowieso zu wenig davon.

<b>Rebsorte</b> Cabernet Franc	<b>Region</b> Loire	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 12-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Samur Champigny AOC	<b>Säure</b> 3,75 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Sand, Ton	<b>Anbau</b> Agriculture Biologique, naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
<b>Höhe über N.N.</b> 70 Meter	<b>Ausbau</b> 16 Monate in neuen und zwei Jahre alten Barriques, 8 Monate im Edeltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.