WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

CÉLAS

LUDOVIC ENGELVIN - LANGUEDOC , FRANKREICH

Spontanvergoren mit 100% Stielen und Stengeln, 6 Monate im Stahltank gereift, ein „Easy-Going-Wein des Südens", unkompliziert und leicht gekühlt zu genießen.....traumschöne, präzis-klare Grenachefrucht mit Walderdbeerduft, kühl, saftig und mit steiniger Mineralität.

ANBAUGEBIET Languedoc	**CHARAKTER** Fruchtig, frisch	**IMPORTIERT DURCH** Wein am Limit, 20251 Hamburg	**LAGERFÄHIGKEIT** 5 -10 Jahre
APPELLATION Vin de France	**HÖHE ÜBER NN** 100- 120 Meter	**ABGEFÜLLT DURCH** Domaine Ludovic Engelvin, F-30260 Vic Le Fesq	**EMPFOHLENES TRINKGLAS** Burgunderglas
KLIMA Mediterran, trocken	**ZERTIFIZIERUNG** Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	**FERMENTATION** Mit den Rappen und natürlichen Hefen spontan im Edelstahlgebinde vergoren	**KARAFFIEREN** Ja
BODEN Sandstein, Ton-Kalk-Böden	**REBSORTE** Grenache Noir	**AUSBAU** 6 Monate im Edelstahltank ausgebaut. Ohne Schönung und Filtration mit minimaler Schwefelzugabe abgefüllt.	**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16 - 18° C

Besessen mit einer großen Prise positiver Verzücktheit. Das wäre wohl die beste Umschreibung für den ehemaligen Didier Daguenau Schüler, Ludovic Engelvin. In seiner Laufbahn hat er einige Stationen durchlaufen. Angefangen hat er als Sommelier und später als Assistent in einem Weingeschäft gearbeitet. Aus einem ursprünglichen Weinbau-Projekt ist ab dem Jahr 2010 ein mittlerweile 6 Hektar großes Weingut im Norden des Languedoc-Roussillon, nahe der alten Stadt Nimes, entstanden. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.