

2021 Les Perrières - Saumur

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Ein klasse Beispiel dafür, wie ein Wein schmeckt, wenn das Terroir das Ruder übernimmt. Die Anlage ist mittlerweile über 60 Jahre alt, in der die Trauben ausschließlich von Hand gelesen werden. Im Weingut werden sie vollständig entrappt und spontan vergoren. 12 Monate in Barriques und ein Teil im Fuder, verleihen dem Chenin eine große Portion Komplexität und geben den mineralischen Aromen Zeit, sich zu entfalten. Zur bereits erwähnten Mineralität gesellen sich Streuobst-Aromen von Quitte und Apfel, etwas Zitrus und ein Bündel Kräuter. Wer Riesling mag, wird Chenin lieben - vor allem dieses Exemplar.

Rebsorte Chenin Blanc	Region Loire	Restzucker 0,42 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Saumur Blanc AOC	Säure 4,33 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.