

# Crémant de Loire - Rosé

## ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Mit diesem Crémant de Loire zeigt Arnaud Lambert erneut, wie vielseitig das Weinbaugebiet und vor allem die Rebsorte Cabernet Franc ist. Die 35 Jahre alten Reben werden biodynamisch bewirtschaftet und die Trauben von Hand gelesen. Nach einer sehr kurzen Maischestandzeit wurden die roten Beeren gepresst und spontanvergoren. 12 Monate reift der Grundwein auf der Feinhefe, bevor er für die zweite Gärung abgefüllt wird. Saftig, mit viel Trinkfluss ausgestattet zeigt er eindrucksvoll, wie groß Crémant sein kann. Herb, würzig, mit Himbeernoten, die sich etwas verstecken und einer feinen Säure. C'est magnifique!

<b>Rebsorte</b> Cabernet Franc	<b>Region</b> Loire	<b>Restzucker</b> 2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 6-8°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Crémant de Loire AC	<b>Säure</b> 5,2 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 2 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Sand, Ton	<b>Anbau</b> Bio, FR-BIO-10	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Schaumweinglas, Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
<b>Höhe über N.N.</b> 50 - 70 Meter	<b>Ausbau</b> Traditionelle Flaschengärung	<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.