

CRÛ-ELLES

LUDOVIC ENGELVIN - LANGUEDOC, FRANKREICH



Der Hauptwein des Weingutes und das Herzstück der Produktion. Hier lässt sich sehr gut ablesen auf welchem Niveau Ludovics Qualitätsanspruch beginnt. Der Name ist eine Wortspielerei aus dem englischen „Cruel (grausam)“ und den Französischen Begriffen „Cru (Gewächs, Herkunft)“ und „Elles (weibliche Sie)“. Wir wissen nicht, welche Frau Ludo das Herz gebrochen hat, aber dieser Stoff kommt so elegant, ehrlich, klar und saftig daher, dass man die ganze Flasche alleine trinken möchte. Ein kühles Aroma von Cranberries, Rhabarber und Himbeeren mit einer ansprechenden, kühlen Frucht.

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 Biologisch: Agriculture Biologique	FERMENTATION Mit natürlichen Hefen, ohne Schwefeleinsatz, spontan vergoren	KARAFFIEREN Ja
BODEN Sandstein, Ton-Kalk-Böden	REBSORTE 60% Grenache Noir, 40% Mourvèdre	AUSBAU 6 Monate im Edelstahltank ausgebaut. 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 Daguenu 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.