

2018 Clos de la Rue - Brézé

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Eine 2 Hektar große Toplage von Arnaud Lambert, die mit im Schnitt 35 Jahre alten Reben (die ältesten sind 1965 gepflanzt) auf Kalk mit dünner Sandauflage bepflanzt ist. 40 hl/ha Ertrag. Spontanvergoren und für 24 Monate auf der Vollhefe in neuen und bis zu drei Jahre alten Barriques (je 1/3) gereift. Trotz der langen Fassreifung ist das Holzaroma sehr gut eingebunden und begleitet den Wein, ohne sich in den Vordergrund zu schieben. Ein komplexer, vielschichtiger Chenin, der mit einer bezaubernden Feuersteinnote daherkommt. Ein großartiger Wein, burgundisch im besten Sinn und mit einer kühlen Eleganz. Langes Alterungspotential mit 15-20 Jahren, aber am schönsten in 3-5 Jahren, was natürlich Geschmacksache ist.

Rebsorte Chenin Blanc	Region Loire	Restzucker 0,72 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Saumur Blanc AOC	Säure 5,39 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Kalk, Sand	Anbau Agriculture Biologique, naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
Höhe über N.N. 60 Meter	Ausbau 24 Monate in neuem und bis zu drei Jahre alten Barriques	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.