

2021 Sancerre - Cuvée l'Antique

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - LOIRE, FRANKREICH



Der Unterschied vom "L'Antique" zum "Tradition" ist schnell erklärt: Die Trauben stammen aus den ältesten Parzellen (15-25 Jahre) von "Les Beltins" im Ort Ménétréol-sous-Sancerre. Gewachsen auf reinem Silexboden und ausgebaut in gebrauchten, 228 Liter fassenden Pièces aus dem Tronçais. Die Beeren verfügen über eine großartige Intensität. 14-tägige kühle Vergärung im Stahltank und dann sofortiger Transfer ins Fass für 6 Monate mit gelegentlicher Batonnage. Der Spagat zwischen Holzaroma und Frucht gelingt Florian Mollet treffsicher. Kräftige Farbe, gut eingebundene Eichenholzwürze und eine kantige Mineralität. Das sind die Charaktereigenschaften dieses seriösen Stoffes. Gelbe Pflaumen, Weinbergpfirsich, Mango. Ein Erlebnis zu frischen Pfefferlingen oder einem fruchtigen Curry und als Meditationswein zu nachdenken, ob das französische Wort Terroir schmeckbar ist.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Loire	Restzucker 1,54 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt kontinentales Klima	Appellation Sancerre AOP	Säure 4,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Silex (Feuerstein)	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Domaine Roc de l'Abbaye, 84 Avenue de Fontenay, 18300 Saint-Satur
Höhe über N.N. 250 - 300 Meter	Ausbau im Edelstahl	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Lange haben wir gesucht nach einem richtigen Partner in dieser renommierten Appellation. Wir hatten einige Wunschkandidaten und dann kam uns ein Zufall in Form einer schönen Mail zu Hilfe. Roc de l'Abbaye sucht einen Partner auf dem deutschen Markt. Die anschließende Verkostung der geordneten Muster hat uns sofort überzeugt. Leichtfüßig, mineralisch und mit viel Präzision gleiten diese Stoffe über die Zunge.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.