

2018 LES YONNIÈRES "VIEILLES VIGNES"

GAEC DU HAUT PLANTY - LOIRE, FRANKREICH



Aus den ältesten Reben des Hauses, im Schnitt über 50 Jahre (1960-1965) alt, wurde mit einem Durchschnittsertrag von 35 Hektoliter pro Hektar ein imposanter Weißwein aus einer Einzellage gekeltert. Diese gedeihen auf einem kargen Sandboden mit verwittertem Schiefer und Granit im Untergrund. Ein Duft von gelben Früchten wie Aprikosen und reifem Steinobst in der Nase, intensiv und kraftvoll mit einem würzigen Geschmack. Ein starker Wein, der perfekt zu gegrilltem Fisch, Poularde mit Pilzen oder Ziegenkäse passt. Die imposante Komplexität rührt von der einjährigen Vergärung ohne Temperaturkontrolle auf der Hefe, und weitere 6 Monaten auf der Feinhefe im Betongebinde mit etwas Batonnage (aufrühren des Hefedepots). Ungefiltert, ungeschönt, unbehandelt und ohne zusätzliche Schwefelung abgefüllt. "Muscadet Sèvre et Maine next level!"

Region Loire	Appellation Muscadet Sèvre et Maine A.O.P.	Klima atlantisch, maritim	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°
Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Boden Sand, verwitterter Schiefer	Höhe über N.N. 70 - 100 Meter	Anbau Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Rebsorte Melon de Bourgogne	Ausbau 12 Monate auf der Hefe in großem Holz und 6 Monate auf der Feinhefe in Betongebinden	Alkoholgehalt 12,5%	Internationale Bewertungen	Restzucker 2 Gramm/Liter



Die 20 Hektar große Domaine befindet sich in Landreau, einem der besten Weinbauorte des Muscadet Sèvre-et-Maine, und stellte gerade auf biologisch zertifizierten Anbau (Agriculture Biologique) um. Die Brüder Alain und Christian Couillaud fügen ihren ungefilterten Weinen keinen zusätzlichen Schwefel zu, was eine Seltenheit ist. Das Weingut wurde 1960 von ihrem Vater Michel gegründet und ist bis heute von A-Z ein Familienunternehmen geblieben. Christian kümmert sich um die Weingärten und Alain um die Vinifikation und das Geschäft. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.