

2019 Sancerre Rouge "Cuvée l'Antique"

DOMAINE DU CLOS DU ROC - LOIRE, FRANKREICH



Ein sexy Biest, sehr feines Rosenaroma und mit einem knackigen Sauerkirschduft. Der warme Jahrgang hat den Reben einiges abverlangt, aber ein perfektes Traubenmaterial geliefert. Köstliche Konzentration, sehr sauber und bereits offen präsentiert sich dieser elegante granatrote Pinot mit gut eingebundenen Gerbstoffen die ihn sicher 10-15 Jahre zum Plateau der Reife tragen werden. Die Pinot Noir von Sancerre gehören zu den spannenden Entdeckungen, die man in der Weinwelt machen kann, da sie nahezu unbekannt sind. Die 25-40 Jahre alten Reben wachsen auf ca. 300 Meter Höhe auf reinem Silexboden, teilweise am Hang von Sancerre und in Saint-Satur. Handlese, Ganztraubenmazeration, vorsichtige Korbpressung und weiterer Ausbau in 1-4 Jahre alten Pieces (20% neu) mit mittlerem Toasting für 6-12 Monate. Unfiltriert abgefüllt.

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| Rebsorte Pinot Noir | Region Loire | Restzucker < 2 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 16-18° | Internationale Bewertungen |
| Klima gemäßigt kontinentales Klima | Appellation Sancerre AOP | Säure 4,5 g/l | Dekantieren / Karaffieren Ja | Lagerfähigkeit 10 bis 15 |
| 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 6 - 12 Monate in gebrauchten 228l Pieces (20% neu) | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Verschluss DIAM | Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg |



Leichtfüßig, mineralisch und mit viel Präzision gleiten diese Stoffe über die Zunge. Das Versprechen mineralisch zu schmecken ist kein leeres, wie wir das so häufig erleben. Im Gegenteil, hier spürt man das Terroir und die geografischen Unterschiede deutlich im Glas. Das historische Weingut liegt im Zentrum des Dorfes Saint-Satur am Fuss des Sancerre Hügels. Es wird von Florian Mollet geleitet, der einen speziellen Faible für den berühmten Silexboden hat und seine Ausbildung u.a. in Südafrika und Australien gemacht hat. Diese Bodenformation verleiht den Weinen ihre untrüglich rauchige Note, den Pierre-a-fusil aka die legendäre Feuersteinnote, die den Weinen von Sancerre nachgesagt wird.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.