

2021 Terres Rouges - Saumur Champigny

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Wie der Name es bereits verrät, haben die südlich ausgerichteten Parzellen eine bräunlichrote Farbe die aus angeschwemmtem Flusssand, Ton und vor allem Kalkstein besteht. Diese liegen in der Gemeinde St. Cyr, die hier an die berühmten Lagen von Brézé angrenzen. Das ist der südlichste Punkt in Saumur-Champigny und die Reben sind im Schnitt 45 Jahre alt. Komplett entrappt, spontan vergoren und im Stahltank, gebrauchten Barriques und Betongebinden ausgebaut, stellt er die fruchtigste Cabernet Franc Variante im Portfolio der Domaine dar. Aufgrund der exponierten Lage werden die Beeren garantiert reif und ergeben einen sanften, warmen und offenerzigen Stil. Dazu gesellen sich köstlich erdige Noten, die so typisch für diese Sorte sind. Ein leichter, rotfruchtig-pfeffriger Wein mit kernigem Crunch und einem Attribut was wir so lieben: Niagaratrunkfluss!

Rebsorte Cabernet Franc	Region Loire	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Saumur Rouge AOC	Säure 3,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalk, Ton	Anbau Bio, FR-BIO-10	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
Höhe über N.N. 80 Meter	Ausbau Im Betongebinde	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	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.