

2020 Pouilly-Fumé "Cuvée L'Antique"

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - LOIRE, FRANKREICH



Die Reben sind 15 - 45 Jahre alt und wachsen in der Parzelle "Champ Gordé" in Tracy mit ihrem charakteristischen mergeligen Kimmeridge Boden. Handlese, sofortige Pressung, kühle Gärung im Edelstahl und Ausbau für ca. 6 Monate in gebrauchten 228 Liter Pièces. Die Pouilly-Fumé sind einfach großzügiger, dichter und haben eine etwas cremigere Textur als ihre Vettern aus dem benachbarten Sancerre. Diesen Vergleich merkt man meistens nur, wenn man sie nebeneinander trinkt. Dafür umso eindringlicher. Auch in diesem Wein findet man die ganzen Facetten des Sauvignons, die aber weniger aromatisch und mit einer leicht herben, angenehmen Bitterkeit am Gaumen überkommt. Ein toller Wein zu einem gegrillten Loup de Mer oder einer Dorade unter der Salzkruste. "Trés bon" würden die Franzosen sagen.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Loire	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt kontinentales Klima	Appellation Pouilly-Fumé AOP	Säure 7,5 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 Vergärung im Edelstahl, Ausbau 6 -12 Monate in gebrauchten 228 l Pièces	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 schnöden 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.