

# 2018 Clos Tue-Loup - Brézé

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Vom Hügel in Brézé stammt dieser klassische Cabernet Franc mit einem verführerischen Duft. Der kalkhaltige Untergrund besteht aus Tuffstein mit verschiedenen Schichten aus Ton und angeschwemmten Sand. Im Gegensatz zu den fleischig-kernigen Cabernet Francs kommt dieser Stoff aus der Ecke der duftigen, kräuterigen und mehr säurebetonten Vertreter. Der felsige Untergrund und die im Schnitt 35 Jahre alten Reben ergeben einen profunden mineralischen Stoff, der sein bestes Reifefenster zwischen 5-10 Jahren hat. Um die Finesse nicht an das Holzmonster zu verlieren, wird 1/3 des Weines in Betoneiern und die restlichen 2/3 in gebrauchten Barriques für knapp ein Jahr gereift, danach reifen beide Partien für ein halbes Jahr im Stahltank gemeinsam weiter. Sehr schonende, händische Mazeration und eine geringe Schwefelung kurz vor der Abfüllung. Das ist Endstufe im Namen der Finesse.

<b>Rebsorte</b> Cabernet Franc	<b>Region</b> Loire	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 12-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Saumur Rouge AOC	<b>Säure</b> 3,77 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> Kalk, Sand, Ton	<b>Anbau</b> Agriculture Biologique, naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
<b>Höhe über N.N.</b>	<b>Ausbau</b> 2-3 Jahre in Betoneiern (1/3) und gebr. Barriques (2/3)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.