

# One Musk A Night

GAEC DU HAUT PLANTY - LOIRE, FRANKREICH



Was den französischen Autoritäten zu nah an der Ursprungsbezeichnung lag, war dem Spaßvogel Alain genau recht, denn eigentlich wollte er diesen Wein nach seinem inoffiziellen Lebensmotto benennen: "One Musk a day". Davon ließ er sich allerdings nicht ganz abbringen, schließlich öffnen die meisten eine Flasche Wein erst nach Sonnenuntergang. So kam der Muscadet zu seinem Namen "One Musk a night". Das Lesegut stammt aus einer 2,3 Hektar kleinen Anlage, von der die Hälfte mit etwa 60 Jahre alten Reben bepflanzt ist. Das Besondere an dieser Lage ist der Boden, den man Gabbro nennt. Hier findet man keinen Ton oder Sand, sondern einen dunklen Lehm aus verwittertem Magmagesstein. Die Weinbereitung hier ist etwas krasser und dementsprechend markanter fällt der Wein im Vergleich zu dem Rest aus der Reihe aus. Die ganzen Trauben mazerieren eine Woche lang, dann gepresst, spontan vergoren und ein Jahr in einem Betongebinde auf der Feinhefe gelagert. Obwohl er für manch einen etwas ungewöhnlich für Weißwein vinifiziert wurde, überzeugt er durch seinen herben Charakter und Tiefgang. Knochentrocken und mineralisch. Im Duft findet man salzige Meeresnoten und kandierte Früchte. Ungeschönt, unbehandelt, ungefiltert und ohne zusätzliche Schwefelung abgefüllt. Santé!

<b>Rebsorte</b> Melon de Bourgogne	<b>Region</b> Loire	<b>Restzucker</b> < 2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-11°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> atlantisch, maritim	<b>Appellation</b> Vin de France	<b>Säure</b> 4,6 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Gabbro - vulkanischer Boden, Granit	<b>Anbau</b> Bio, FR-BIO-01	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Domaine du Haut-Planty - 44430 Le Landreau
<b>Höhe über N.N.</b> 70 - 100 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate im Betongebinde	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die 20 Hektar große Domaine befindet sich in Landreau, einem der besten Weinbauorte des Muscadet Se?vre-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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.