

2018 Abouriou "Two Year Oak"

GAEC DU HAUT PLANTY - LOIRE, FRANKREICH



Ursprünglich stammt diese autochthone Sorte aus dem Südwesten Frankreichs und wird an der Côte du Marmandais zum Blenden mit anderen Weinen verwendet. Aufgrund ihrer frühen Reife und Resistenz gegen Fäulnis findet man die Abouriou auch an der Loiremündung. Weltweit gibt es weniger als 400 Hektar von ihr, sie galt schon als fast ausgestorben. Mit diesem reinsortigen Gewächs, das für zwei Jahre in gebrauchten Fässern (3-4 Jahre alt) reift, setzt Alain Couillaud ein weiteres Statement seiner Qualitätsphilosophie. Traumhaft verführerischer und dichter Duft nach Sauerkirschen, Himbeeren, wilden Kräutern, After-Eight-Bitterschokolade und im Geschmack mit feiner, eleganter Textur aufwartend. Polarisierend und anziehend zugleich! Ohne Grenzen.

Rebsorte Abouriou	Region Loire	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, maritim	Appellation Vin de France	Säure	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Gabbro - vulkanischer Boden	Anbau Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Domaine du Haut-Planty - 44430 Le Landreau
Höhe über N.N. 70 Meter	Ausbau 24 Monate in 3-4 Jahre alten Holzfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.