

2020 Clos Moleton - Saumur Champigny

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Die handgelesenen Trauben mazerierten in unterschiedlichen Chargen 3-4 Wochen, um das perfekte Gerbstoff-Extrakt Verhältnis zu erreichen. Die Weine werden nicht umgepumpt, sondern der Tresterhut wird nur ganz behutsam untergestoßen, um wie bei einer Teezeremonie genau den Punkt des Nicht-Zuviel und Nicht-Zuwenig zu treffen. Die so extrahierten Tannine sind besser eingebunden und verleihen dem Wein ein größeres Lagerpotential. Spontanvergoren in Edelstahl- und Betongebinden. Anschließender Ausbau für 24 Monate in 1/3 neuen und 2/3 gebrauchten Barriques. Die Weine vom Clos Moleton sind mit das Feinste, was es an Cabernet Franc von der Loire für Geld zu haben ist. In leuchtendem, dunklem Rot präsentiert der Clos Moleton sich im Glas. Die verspielte Nase beeindruckt bereits mit rotfruchtigen Noten, die an Sauerkirschen und Johannisbeeren erinnern gepaart mit herben erdigen Noten und warmer Holzwürze wie frisch geröstetem Kaffee und roter Paprika. Im Gaumen beginnt er druckvoll mit erstaunlicher Dichte und griffigem Tannin, dabei bleibt er immer elegant. Trocken mit viel Frische, Kraft und Spannung. Der ewig lange Abgang ist geprägt von Kirschen und Tee. Wer Zeit hat, wird in 10 Jahren mit perfekter Reife belohnt. Vorher unbedingt 1-2 Stunden dekantieren. Mit seiner üppigen Frucht, den erdigen Noten und der griffigen Tanninstruktur ist der Clos Moleton der perfekte Begleiter zum Wildbraten.

Rebsorte Cabernet Franc	Region Loire	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen 93 P. Rebecca Gibb (Vinous)
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Saumur Champigny AOC	Säure 3,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Kalk, Sand, 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. 70 Meter	Ausbau 24 Monate im gebrauchten Holzfass	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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.