

La Nuit Blanche - Pet Nat

GAEC DU HAUT PLANTY - LOIRE, FRANKREICH



Zusammen aus der unterschätzten Folle Blanche (90%), hier aus 70 Jahre alten Reben, die uns zusammen mit 10% Melon de Bourgogne eine köstliche weiße Nacht ins Glas zaubert. Sehr ansprechendes Mousseux, strahlend frisch, richtig knochentrocken, sehr saftig und rassig. Wenig aromatisch, eher klassisch und steinig. Keine Behandlung des Mostes, ohne zusätzlichen Schwefel und auf der Flasche vergoren. Ein leichter Schäumer aka Methode Ancestral, toll zu Seafood, als Aperitif oder eben für die Nächte die niemals enden wollen oder sollen. Ohne Versanddosage.

Rebsorte Folle Blanche, Melon de Bourgogne	Region Loire	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, maritim	Appellation Vin de France	Säure 5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Schaumweinglas, Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Domaine du Haut-Planty - 44430 Le Landreau
Höhe über N.N. 70 Meter	Ausbau im Stahltank	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.