

2022 Sauvignon Blanc - Val de Loire

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - LOIRE, FRANKREICH



Was für ein köstlicher feiner Sauvignon Blanc aus jungen Anlagen (10-25 Jahre) die auf Sand- und Lehmboden wachsen. Stahltanksbau auf der Feinhefe über den Winter. Viel Zitrus und grüner Apfel, Basilikum, Maracuja, Stachelbeere in der Nase und eine tropische Frucht mit steiniger Mineralität. Ein sehr klares Sortenaroma mit einem fruchtigen und saftigen Spiel am Gaumen. Ein Wein voller positiver Energie und Trinkfluss, der richtig Lust auf eine zweite Flasche macht. Unprätentiös und direkt. Dieser Stoff macht richtig Spaß im Glas.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Loire	Restzucker 3,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-9°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt kontinentales Klima	Appellation Val de Loire IGP	Säure 3,45 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Sand, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Domaine Roc de l'Abbaye, 84 Avenue de Fontenay, 18300 Saint-Satur
Höhe über N.N. 70 Meter	Ausbau 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Lange haben wir gesucht nach einem richtigen Partner in dieser renommierten Appellation. Wir hatten einige Wunschkandidaten und dann kam uns ein Zufall in Form einer schönen Mail zu Hilfe. Roc de l'Abbaye sucht einen Partner auf dem deutschen Markt. Die anschließende Verkostung der geordneten Muster hat uns sofort überzeugt. Leichtfüßig, mineralisch und mit viel Präzision gleiten diese Stoffe über die Zunge.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.