

2019 "CLOS MAZURIQUE" - BRÉZÉ

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Cabernet Franc wie wir ihn lieben. Kühl, mineralisch herb, saftig, rotfruchtig, würzig und mit einem Hauch von geschmorten roten Paprika im Aroma. Ein knackiger, rescher Ausdruck, der vor allem zu rustikalen Gerichten mit Linsen und Bratwurst oder geschmorten Gemüsen ein kulinarischer Höhepunkt ist. Der 3,7 Hektar große Weinberg ist 40 Jahre alt (1980 gepflanzt) und liefert Erträge von 40-45 hl/ha. Komplett entrappt, spontanvergoren, Ausbau für 5 Monate im Stahltank und Betongebinden. So ein delikater feiner Stoff (der ironischerweise auch rustikal ist) lässt sich wohl nur an der mittleren Loire kelteren und vielleicht noch an ein paar wenigen Plätzen in der Welt. Herrlich authentisch.

Rebsorte Cabernet Franc	Region Loire	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Saumur Rouge AOC	Gesamtsäure 3,69 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalk, Sand, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
Höhe über N.N. 50 Meter	Ausbau 5 Monate im Edelstahltank und Betongebinde	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 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.