

# CRÛ-ELLES

LUDOVIC ENGELVIN - LANGUEDOC, FRANKREICH



Der Hauptwein des Weingutes und das Herzstück der Produktion. Hier lässt sich sehr gut ablesen auf welchem Niveau Ludovics Qualitätsanspruch beginnt. Der Name ist eine Wortspielerei aus dem englischen „Cruel (grausam)“ und den Französischen Begriffen „Cru (Gewächs, Herkunft)“ und „Elles (weibliche Sie)“. Wir wissen nicht, welche Frau Ludo das Herz gebrochen hat, aber dieser Stoff kommt so elegant, ehrlich, klar und saftig daher, dass man die ganze Flasche alleine trinken möchte. Ein kühles Aroma von Cranberries, Rhabarber und Himbeeren mit einer ansprechenden, kühlen Frucht.

<b>ANBAUGEBIET</b> Languedoc	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, frisch	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 -10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Vin de France	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 100- 120 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Domaine Ludovic Engelvin, F-30260 Vic Le Fesq	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Mediterran, trocken	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	<b>FERMENTATION</b> Mit natürlichen Hefen, ohne Schwefeleinsatz, spontan vergoren	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Sandstein, Ton-Kalk-Böden	<b>REBSORTE</b> 60% Grenache Noir, 40% Mourvèdre	<b>AUSBAU</b> 6 Monate im Edelstahltank ausgebaut. Mit minimaler Schwefelzugabe abgefüllt.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16 - 18° C



Besessen mit einer großen Prise positiver Verzücktheit. Das wäre wohl die beste Umschreibung für den ehemaligen Didier Daguenu Schüler, Ludovic Engelvin. In seiner Laufbahn hat er einige Stationen durchlaufen. Angefangen hat er als Sommelier und später als Assistent in einem Weingeschäft gearbeitet. Aus einem ursprünglichen Weinbau-Projekt ist ab dem Jahr 2010 ein mittlerweile 6 Hektar großes Weingut im Norden des Languedoc-Roussillon, nahe der alten Stadt Nimes, entstanden. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.