

2019 Clos Moleton - Saumur Champigny

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Ein großartiger Wein mit frischer Kühle, viel Mineralität und Würze, herben roten Früchte und Gewürze. Wer Cabernet Franc liebt, der kommt um diesen Stoff nicht herum. Das ist ein großer Wein, der meistens für Kenner und Liebhaber ist, aber es gibt sowieso zu wenig davon. Die Rebanlage in der Appellation Saumur Champigny ist bereits über 40 Jahre alt. Die Cabernet Franc Trauben wurde komplett entrappt und mazerierten ganz behutsam für knapp vier Wochen. Spontanvergoren in Stahltanks und Betongebinden und einer anschließenden, ca. 1,5-jährigen Reifung in 1/3 neuen und 2/3 gebrauchten Barriques. Weitere 8 Monate im Stahlgebilde zur Harmonisierung der finalen Assemblage. Wer Zeit hat, der sollte einfach 15-20 Jahre warten und ein Feuerwerk an Aromen bekommen.

Rebsorte Cabernet Franc	Region Loire	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Samur Champigny AOC	Säure 3,75 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 16 Monate in neuen und zwei Jahre alten Barriques, 8 Monate im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	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.