

2018 Coulée de St-Cyr - Saumur

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Völlig zu Recht einer der Top-Weine von Arnaud-Lambert, von einem Terroir, das normalerweise für Cabernet-Franc verwendet wird. Der Coulée de Saint-Cyr stammt von einer 1,7 Hektar großen, nach Osten ausgerichteten Parzelle in der Gemeinde Saint-Cyr-en-Bourg. Die Trauben der 70 Jahre alten Chenin-Blanc Reben unterlaufen eine Ganztraubenpressung, werden spontanvergoren und Jungwein reift für 24 Monate in teilweise neuen Eichenholzfässern. Weitere 8 Monate ruht der Wein in Edelstahl tanks, um sich auf die anstehende Füllung vorzubereiten. Tiefe, komplexe und intensive Nase von reifen Früchten, dem trockenem Geruch von Kreide und salzigem Popcorn. Am Gaumen ganz pur und salzig. Langanhaltende Frische, erinnert an würzig-fruchtigen Limettensaft, dabei vollmundig, mit sehr feinen Gerbstoffen. Ein perfekter Wein zu Lammcurry, gerne mit dezenter Schärfe.

Rebsorte Chenin Blanc	Region Loire	Restzucker 0,67 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen 93 P. Stephan Reinhardt (Robert Parker Wine Advocate)
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Saumur Blanc AOC	Säure 5,32 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Kalk, Sand	Anbau Bio, FR-BIO-10	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
Höhe über N.N. 60 Meter	Ausbau 24 Monate in neuem und bis zu drei Jahre alten Barriques	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.