

»Ad Libitum« Rouge Touraine-Amboise

La Grange Tiphaine

Ad Libitum. Der anspruchsvolle Alltagsrotwein von Coralie und Damien Delecheneau. »Ad Libitum« ist Lateinisch und bedeutet soviel wie »nach Gutdünken, nach Belieben«.
Der Name ist Programm, denn für diesen Wein lesen die beiden das, was ihnen die Natur bietet. Er stammt aus einem alten gemischten Satz, wie er früher an der Loire üblich war: Ca. 45% Gamay, die charmante Rebsorte des Beaujolais, 35% Côt, auch bekannt als Malbec, und etwa 20% Cabernet Franc, die große rote Rebsorte der Loire, stehen hier bunt gemischt in einem alten Weinberg. Sie finden zu einem fruchtbetonten Rotwein mit sanft süffigem Gerbstoffrückgrat und duftiger Frucht zusammen, wie es ihn so nur an der Loire gibt. »Ad Libitum« ist pure Gourmandise. Eine typisch rote Loire-Cuvée. Die lehmigen Feuersteinböden auf kalkigem Untergrund sorgen in Amboise für samtig kühlen Charakter im Mundgefühl. Der Wein präsentiert sich frisch im Trunk und charmant in der Gerbstoffdichte, die von den beiden dickschaligen Sorten Malbec und Cabernet Franc deutlich geprägt ist. Er besitzt die Kraft, auch deftigere Küche zu begleiten, hat aber auch die Finesse, etwas feineren Gerichten den entsprechenden Rahmen zu bieten. Ein Rotwein für Gourmets, die über den Tellerrand blicken.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Silex | Feuerstein
Besonderes: ungeschönt | unfiltriert | ohne Zusatzstoffe | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Kieselgurfiltration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.55

0,75l
FLW23400

K&U
www.weinhalle.de