



Saumur rouge »La Renière«

Domaine la Reniere

Cabernet Franc auf dem Weg in die Zukunft. Begeisternd frisch im Trunk, schlank in der Wirkung, dann aber greift der Wein zu und zeigt Dichte und Konzentration, ohne mächtig oder gar schwer zu sein. Rotwein aus der Ära der Klimakrise. Die Beeren werden durch Trockenheit und Hitze kleiner, die Schalen dicker, darauf muß die Extraktion während der Weinbereitung reagieren, denn die geringere Saftausbeute muß in ihrer Auswirkung auf die Gerbstoff-Konsistenz im Mundgefühl berücksichtigt werden.

Der junge Thibault Masse beherrscht sein Metier meisterhaft. Sein Basiswein des Jahrgangs 2023 aus reinsortigem Cabernet Franc vereint Kraftvolles Tannin mit Griff auf der Zunge, profund würzig im Aroma von Waldbeeren, Veilchen und roten und blauen Wildbeeren. Intensiv, ohne schwer zu wirken. Der niedrige Schwefel verleiht dem Naturwein ätherische Freiheit im Duft und grenzenloses Vergnügen im Mund. Eine Entdeckung, dieser wagemutige junge Winzer mit Zukunft.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | in
Umstellung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,48

0,75l
FLR23807



www.weinhalle.de