

Saumur »Les Chapaudaises« rouge

Domaine Guiberteau

Rote Loire. Cabernet Franc 100%. Winzige Erträge von 25 hl/ha, spontan vergoren in traditionellen Betontanks und dann umgezogen in gebrauchte Barriques. Die natürliche Konzentration der alten Reben und niedrigen Erträge reicht Romain Guiberteau, er extrahiert so schonend wie möglich, will Überextraktion unbedingt vermeiden. So entsteht eine rote Legende der Loire. Subtil und sinnlich, geschmeidig und faszinierend dicht, fast meint man, Viskosität auf der Zunge zu spüren. Großer roter Saumur, unübertrefflich, alte Schule, modern im Stil, kompromisslose Herkunft. Groß.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert Ecocert®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.48

0,75l
FLR23656

K&U
www.weinhalle.de