

Saumur rouge

Domaine Guiberteau

»Saumur rouge«. Die Basis. Reinsortiger Cabernet Franc von 50 bis 80 Jahre alten Reben. Die noch immer wenig Beachtung findende große rote Rebsorte der Loire hat in Zeiten des Klimawandels zu völlig neuer Interpretation gefunden. Sie fällt dort im Alkohol verhalten aus; wird von begnadeten Winzern auf neue Weise interpretiert, weil sie den Lesezeitpunkt zum wesentlichen Qualitätskriterium machen; sie wird schonender und kürzer als bisher extrahiert und zeigt deshalb jetzt präsente, aber transparente Gerbstoffqualität, wie sie bisher kaum vorstellbar war. Cabernet Franc sucht seine Zukunft in seidiger Transparenz und duftigem Schmelz.

Romain Guiberteau ist der Meisterwinzer in Saumur. Bislang lag ihm der Weißwein mehr als der Rotwein. Nun hat er sich seine Roten vorgenommen, Extraktion und Konzentration reduziert, plötzlich klingt samtig kühle Dichte in feingewirkten Gerbstoffen am Gaumen nach. Dichte, Spannung und Substanz. Spontan im Betontank vergoren, anschließend über 18 Monate auf der Hefe in gebrauchten Barriques ausgebaut und harmonisiert. Cabernet Franc unverwechselbar. Komplex und reif, ohne die Klischees der Vergangenheit. Seidige Kraftentfaltung in kühlem Samt. Raffinierte Länge am Gaumen. Noch jung, spektakulär preiswert, bereits spannend zu trinken. Schwarze Kirschen in dunkler Schokolade. Rote Früchte, ein Hauch brauner Gewürze, frische Kräuter. Enorm komplex, schwer zu beschreiben, ständig im Wandel, jeder Monat mehr bringt Veränderung. Kühle, Frische, Wohlgefühl. »Saumur rouge« garantiert schon jetzt Trinkvergnügen. Eleganz und Transparenz sind der Ausblick. Aroma spielt mit Struktur. Potente Finesse statt verkrampfte Intensität. Macht Eindruck, verspricht Zukunft. Cabernet Franc auf der Höhe der Zeit. Unbedingt dekantieren, am besten aber noch etwas liegen lassen. Sensorik im Wandel, Kriterien im Fluß. Neue Rotwein-Qualität von der Loire.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.48

0,75l
FLR23650

K&U
www.weinhalle.de