Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
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®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.48

0,75l
FLR18805

Saumur rouge »Signature«

Domaine la Reniere

Erstaunlich, wie sich die Rotweine der Loire in den letzten Jahren verändert haben. Cabernet Francauf dem Weg in die Zukunft. Vorbei die Zeit massiver Extraktion, harter Gerbstoffe und unreif kantiger Fülle. Heute wird früher gelesen, dem Zeitpunkt der Lese volle Aufmerksamkeit gewidmet, die Reife anders definiert und die Maische schonender, ohne mechanische Beeinflussung, bewegt und extrahiert.

Der junge Thibault Masse agiert wie ein Meister. Sein Saumur Rouge besitzt tolle Gerbstoffqualität, kommt schlank und fein gewirkt, kühl und trotzdem dicht und kompakt auf die Zunge. Ätherisch würzig seine herbe Grundstruktur, die Eindruck macht. Zugleich verblüffend süffig, aber auch ein wenig bitter am Gaumen. Ernsthaft und nachhaltig im Charakter, der zwischen fröhlich und seriös spielt. Naturwein mit Charme und Schalk im Nacken. Zart und sensibel extrahiert und doch ganz schön potent. 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.

K&U
www.weinhalle.de