Saumur rouge »Les Moulins«

Domaine Guiberteau

Die Trauben für Les Moulins kommen von zwei Hektar Weinbergen, die Romain vor zwei Jahren in den Lagen Brézé und Montreuil-Bellay erwerben konnte. Das Alter der Reben divergiert zwischen Junganlagen und 80 Jahren. Die Weinberge wurden auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, sie sind allerdings noch nicht bio-zertifiziert. Der mit dem typischen Kalkstein der Region durchsetzte Lehm-Sandboden verstärkte die Effekte der extremen Trockenheit und führte vor allem bei den jüngeren Cabernet-Franc-Stöcken zu Reifeblockaden der Traubenschalen. Um die fruchtige Aromatik der Trauben nicht durch harte Tannine zu konterkarieren, wurde der Most nur kurz mazeriert und anschließend ausschließlich im Edelstahltank ausgebaut. Seine Textur erinnert eher an einen Weiß-, denn an einen Rotwein. Er ist jung zu trinken, taugt perfekt zu beinahe allen Entrées (außer rohem Fisch!) und gefällt denen, die die Aromatik von Cabernet Franc mögen, sich mit seinen oft markanten Tanninen jedoch schwer tun.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.48

0,75l
FLR21655

K&U
www.weinhalle.de