

Saumur rouge

Stater-West

Reiner Cabernet Franc von der Loire. Auf kargem Kalkstein gewachsen. Rebsorte und Boden in rarer Harmonie. Nicht mächtig, konzentriert und dick im Mund, sondern provozierend kühl und feingliedrig, fast schlank und aromatisch höchst raffiniert.

Brendan Stater-West hat bei Kultwinzer Romain Guiberteau gelernt und gilt heute als einer der aufstrebenden neuen, jungen Winzer-Stars in Saumur.

Sein »Saumur rouge« ist die Basis in seinem Portfolio. Von 5 bis 80 Jahre alten Reben, die auf verschiedenen Parzellen rund um Saumur stehen. Für Brendan ist der Lesezeitpunkt das wesentliche Qualitätskriterium. Im Zusammenspiel mit meisterhaft schonender und deutlich kürzer als früher praktizierter Extraktion zelebriert er hier einen Cabernet Franc, der in seidiger Transparenz und duftigem Schmelz seinesgleichen sucht.

Samtig kühl und dicht agieren seine feingewirkten Gerbstoffen. Spontan im Betontank vergoren, anschließend über 18 Monate auf der Hefe in gebrauchten Barriques ausgebaut. Komplex und reif, ohne die harten unreifen Kanten der Vergangenheit. Seidige Kraftentfaltung in kühlem Samt. Raffinierte Länge und Frische am Gaumen. Spektakulär preiswert, spannend zu genießen mit schwarzer Kirschen in dunkler Schokolade, roten Früchten, frischen grünen Kräutern. Ein Rotwein im ständigen Wandel. Jeder Monat mehr bringt Veränderung. 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.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | nicht geschönt | nicht filtriert | ohne Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.48

0,75l
FLR20696

K&U
www.weinhalle.de