



2017

»Ad Libitum« Rouge Touraine-Amboise

Domaine La Grange Tiphaine

Ad Libitum. Charmant charaktervoller Alltagsrotwein von Coralie und Damien Delecheneau, biologisch wirtschaftendes Winzerpaar in der Touraine. »Ad Libitum« ist Lateinisch und bedeutet soviel wie »nach Gutdünken, nach Belieben«. Für diesen Wein lesen Sie das, was die Natur ihnen im Weinberg bietet, ganz nach Gutdünken, denn das hier ist ein alter gemischter Satz, in rot wohlgemerkt, wie er früher an der Loire üblich war: 45% Gamay, die charmante Rebsorte des Beaujolais, 35% Côt, auch bekannt als Malbec, und 20% Cabernet Franc, die große rote Rebsorte der Loire, stehen hier bunt gemischt in einem alten Weinberg und finden so zu einem fruchtbetonten Rotwein mit sanft süffigem Gerbstoffrückgrat und duftiger Frucht zusammen, wie man ihn so nur von der Loire kennt. »Ad Libitum« ist pure Gourmandise. Eine typische rote Loire-Cuvée.

Die lehmigen Feuersteinböden auf kalkigem Untergrund von Amboise sorgen für Charakter, angenehm kühl und frisch im Trunk und charmant in der Gerbstoffdichte, ohne zu adstringierend zu wirken. Der Wein hat die Kraft, auch deftigere Küche zu begleiten, bleibt aber frisch, elegant und fein. Die Rotweine der Loire müssen hierzulande erst wieder entdeckt werden. Sie schienen dem Zeitgeschmack diametral entgegengesetzt. Sie haben so gar nichts »softes« an sich. Doch mit dem anstehenden Wechsel vom Süß-Breit-Fett-Geschmacksbild hin zu trinkfreudigerer Frische und Eleganz werden auch die Rotweine der Loire ihre überfällige Renaissance erleben. Wir halten sie für eine lohnende Bereicherung und empfehlen sie schon heute, aus Überzeugung.

Die Reben für Ad Libitum werden biologisch zertifiziert bewirtschaftet. Die Trauben werden von Hand gelesen, sorgfältig vor der Kelter aussortiert und anschließend je nach Schalendicke unterschiedlich lange mazeriert und ausgebaut. Dann reift der Wein über 5 Monate auf der Hefe in Tanks. Abgefüllt wird er ohne Eingriffe und Filtration. Maximal natürlicher Rotwein also für natürlichen Genuß abseits ausgetretener Geschmackspfade. Loire-Rotwein für Gourmets, die über den Tellerand blicken.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2019+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Silex | Feuerstein)

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3.5

0,75l

12,80 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLW17400



www.weinhalle.de