



»Chenonceaux« Rouge

Clos Roussely

Rotwein aus dem Herzen der Touraine. Von 45 Jahre alten Reben, die auf dem Schwemmsand des Loireflußbettes in der Nähe des berühmten Chateaus Chenonceaux stehen. Zwei typische rote Rebsorten der Touraine: Malbec (80%), hier auch Cot genannt, und 20% Cabernet Franc. Sie verleihen dem Wein unverwechselbar kühlen Charakter. Die Trauben werden sorgfältig von Hand in kleine Behälter gelesen, kommen deshalb kerngesund im Keller an, werden dort schonend entrappt und dann mazeriert Vincent Roussely sie kurz und gekonnt sensibel auf der Maische, um die Gerbstoffe so fein und seidig wie möglich zu extrahieren. Nach den zwei Gärungen, die beide spontan erfolgen, reift der Wein noch zehn Monate auf der Feinhefe im Tank.

Das Ergebnis ist ein feinkörnig seidiger Rotwein, wie ihn nur die Loire hervorbringt. Kühl im Mundgefühl. Schlank und raffiniert seidig und edel in den Gerbstoffen. Ausbalanciert in den geschmacklichen Komponenten. Tiefgründig fruchtbetont in Aromen dunkler Beeren, von Cassis und dunklen Gewürzen. Der nährstoffreiche Sandboden vermittelt dem Wein seidige Transparenz und tänzelnde Duftigkeit, die Vincent Roussely sehr gekonnt in entsprechende Physis im Mundgefühl zu übersetzen versteht. Ein kleiner, aber edler, unglaublich preiswerter Rotwein, der sich über die kommenden acht bis zehn Jahre zu brillanter Finesse entwickeln wird. Begleitet hochwertige Wurstwaren, Wild und dunkles Fleisch an Saucen so exzellent, wie anspruchsvolle Gemüseküche, die sich auf den Wein und seine spezielle Textur einzustellen weiß.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Schwemmsand

Besonderes: Ungeschönt | Minimal im Schwefel | zertifiziert AB®

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,65

0,75l

FLW22508



www.weinhalle.de