



Saumur rouge »Les Moulins«

Domaine Guiberteau

Les Moulins. Romain Guiberteaus Basis-Rotwein. Reinsortiger Cabernet Franc von zwei Hektar in den Lagen Brézé und Montreuil-Bellay. Kalkhaltiger Lehm auf einem Tuff-Sockel. Die Reben zwischen Junganlage und 80 Jahre alt. 2020 trinkt sich unheimlich charmant. Romain verarbeitet die Trauben schonend per Ganztraubenpressung, um die fruchtbeladene Würze des Jahrgangs nicht durch übermäßige Extraktion zu konterkarieren. Der Wein setzt kompakte, seidige Dichte auf der Zunge frei. Intensiv dunkle Veilchenwürze steht über dem Glas, ein Hauch Pfeffer und kühle blaue Früchte. Der Wein wurde im Edelstahltank lange auf der Feinhefe ausgebaut. Er verwöhnt mit unerwartet samtigen Gerbstoffen, die weich, frisch und saftig den Mundraum füllen. Kein Rotwein, auf den man Jahrzehnte warten muß. Er wirkt schon heute offen und trinkreif, besitzt vielleicht nicht die ganz große Tiefe, bereitet aber enormes Trinkvergnügen. Zu einem Preis, der ihn zum Schnäppchen macht. Begleitet dunkles Geflügel und alle Arten von Wild-Zubereitungen in rarer Perfektion und macht auch anspruchsvolle Vegetarier glücklich.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Langes Hefelager | keine

Zusätze | ungeschönt | Minimal

geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.48

0,75l

FLR20655



www.weinhalle.de