



Saumur rouge »Les Arboises«

Domaine Guiberteau

Les Arboises. Reinsortiger Cabernet Franc aus der besten Lage Saumurs: Brezé. Seine Reben stammen aus dem Jahr 1955. Romain Vater hat sie damals gepflanzt. Eine 1,4 ha große Monopol-Lage wie in Burgund. Ein äußerlich unscheinbarer Hügel mit steinigem Kalkmergel. Cabernet Franc atemberaubender Qualität. 2017 waren die Erträge winzig. Sie verleihen dem Wein enorm dichte, seidig samtige Konsistenz im Mundgefühl, wie man sie an der Loire nur selten findet. Romain Guiberteau hat in den letzten Jahren die Extraktion seiner Rotweine sensibel verändert. Sie sind heute so fein, wie sie es noch nie waren. In traditionellen Betontanks spontan vergoren, anschließend in gebrauchten Barriques gereift. Hier kann man sie fühlen im Mund, die Konzentration der alten Reben und der niedrigen Erträge. Hier kann man ihn riechen, den perfekten Lesezeitpunkt, das große Mysterium der Rebsorte Cabernet Franc und der Schlüssel zu dieser Qualität. Weder unreif grün noch überreif marmeladig im Duft, auf der Zunge sinnlich subtil und irre geschmeidig. Physischer Genuß. So dicht verwoben, daß man fast meint, eine gewisse Viskosität zu spüren. Großer Saumur, der an großes Burgund erinnert. Transparent und kühl, zugleich aber potent dicht und konzentriert. Kein Widerspruch, sondern das Werk eines souverän agierenden Könners. Nicht umsonst eine Legende. Hinreißend gut (wenn entsprechend lange dekantiert) zu Wild aller Art.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Zertifiziert Ecocert®
(nicht ausgewiesen) | keine Zusätze |
ungeschönt | minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,54

0,75l

FLR17653



www.weinhalle.de