

WEIN WEINGUT

Favorite Méthode traditionelle N.V. Clos Roussely

Jahrgang	N.V.
Trauben	Chardonnay, Menu Pineau
Herkunft	Touraine, Loire, Frankreich
Bewirtschaftung	biodynamisch, Demeter
Mazeration	nein
Gärung	2. Gärung in der Flasche
Filtration	degorgiert
Ausbau	Teil vom Grundwein 2 Jahre im Holz ausgebaut 36 Monate auf dem Hefelager
Weinstil	Schaumwein



WEIN

Ein kleiner Waldspaziergang für die Nase, Akazie, Tannenschössling, Wacholder und Weinbergpfirsich. Eleganter Gaumen mit feiner Perlage, getragen von Frucht und ätherischer Würzigkeit.

Bei dieser Schaumweinherstellung wird ein Grundwein mit Zugabe von Zucker und Hefen in Flaschen gefüllt und verschlossen. Die Hefen vergären den zugefügten Zucker und es entsteht Kohlensäure, welche im Wein eingeschlossen bleibt. Der Schaumwein lagert danach auf der Hefe (Hefelager) für mehrere Monate/Jahre und entwickelt dabei die typischen Aromen (Brioche, Nuss). Danach werden sie degoriert (Hefe-Depot entfernt) und die Flaschen mit einem Zucker-Weingesmisch (Dosage) aufgefüllt.

WEINGUT

Vincent führt das Weingut bereits in der dritten Generation. Sein Großvater legte den Grundstein für die heutigen 9 Hektar Rebland, die komplett biodynamisch bewirtschaftet werden. Das Anwesen liegt in der Subregion Touraine, einem Teil der Loire, wo der Fluss nach Westen abbiegt und schließlich 400 Kilometer weiter im Atlantik mündet. Angé befindet sich auf derselben Höhe wie Sancerre. Ähnlich wie beim bekannten Nachbarn dominiert auch hier der Sauvignon Blanc. Die Rebstöcke wachsen auf weißem Tuffstein, durchzogen von Schiefer. Das kontinentale Klima wird vom Fluss gemildert.

Unter den Weinbergen verbirgt sich ein Tuffsteinkeller, ganz typisch für die Region. In kilometerlangen Gängen werden die Weine gekeltert und gelagert. Viele verschiedene Gefäße, von runden Stahltanks bis hin zu Betoneiern und Holzbarriques, stehen in dem verwinkelten und stets kühlen Keller.

Wir schätzen Vincents Weine für ihre fröhliche, beschwingte Art. Sie sind leicht und unkompliziert, vermitteln Geselligkeit und tragen dennoch die Handschrift des Ortes, an dem sie entstehen.

Bewirtschaftung: biodynamisch, D	Fläche: 9 ha	Ø Regen: 730ml	Ø Temperatur: 12,3°
Böden: Ton, Kalkstein	Topographie: 60 - 180 müM	Klima: kontinental	Weinstil: klassisch

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch

BLUME WEIN