

ANJOU WEIß « Paradis Blanc »

Das 1864 erbaute Château de la Mulonnière befindet sich im Herzen einer der prestigeträchtigsten Appellationen lieblicher Weine in Frankreich, der Coteaux du Layon.

Die Weinberge des Guts werden wie ein Garten bewirtschaftet, um das pflanzliche Erbe und das Terroir so gut wie möglich zu respektieren. Haben die Trauben eine sehr schöne Reife erreicht, werden sie von Hand gelesen und im Keller sortiert, um ein Maximum an Komplexität zu bewahren. Hier kommt dank der sorgfältigen Arbeit der Menschen die ganze Feinheit und Erhabenheit der Loire zum Ausdruck.

Rebsorten

Chenin (80%) und Chardonnay (20%).

Terroirs

Schiefer und Ton-Schiefer.

Technische Daten zur Weinbereitung

Geduldig wurde die vollständige Reife der beiden Rebsorten abgewartet. Lese von Hand unter gleichzeitigem Sortieren, Hülsenmischung und langsame Pressung vor der Gärung, 9-monatiger Barrique-Ausbau.

Sensorik

Die Robe ist Kanariengelb mit leicht grünlichen Reflexen, die für den Glanz sorgen.



Die erste Nase bringt blumige Noten von Lindenblüten und Akazien zum Ausdruck, bevor der Duft von frischen, weißen Früchten (Pflirsich, Aprikose, Granny Smith, Birne...) zur Geltung kommt und schließlich auch ein Hauch von Zitrusfrüchten, welcher die Aromenkomplexität noch unterstreicht.

Am Gaumen findet man die Jugend und Komplexität der Nase wieder, eingebettet in einer runden Struktur. Die Präsenz von kandierten Zitrusfrüchten (Grapefruit...) im Finale verstärkt und bestätigt die natürlichen Bittertöne der Rebsorte Chenin.

Serviertipps und Speisenempfehlung

Bei einer Serviertemperatur von 10 bis 12°C passt dieser trockene Weißwein gut zu :

- Krebstieren (Kaisergranaten, Hummer oder Langusten gegrillt oder in Soße) ;
- Fisch gegrillt oder in Creme-Soßen ;
- zahlreichen Ziegenkäsen (frische, trockene, in Asche... kalt oder warm).