

ANJOU VILLAGES « Rouge Baiser »

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

Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon.

Terroirs

Schiefer und Ton-Schiefer auf den Hügeln von Beaulieu-sur-Layon.

Technische Daten zur Weinbereitung

Es wurde eine sehr schöne Reife abgewartet, die aufgrund der klimatischen Bedingungen in diesem Jahr mit einem trockenen Sommer und einem trockenen Herbst erreicht wurde. Dann wurde vorsichtig von Hand gelesen, um die Trauben bestmöglich zu schonen. Die Trauben wurden gänzlich entrappt, die Inhaltsstoffe über 21 Tage hinweg langsam und sanft extrahiert. Barrique-Ausbau (in einmal, zweimal und dreimal belegten Fässern) bis Ende 2010.

Sensorik

Die Robe ist hervorragend, dicht und von sehr tiefer Farbe. Granatroter Farbton – rötlich-violett am Glasrand und fast schwarz in der Glasmitte.

Bereits in der ersten Nase ist dieser Wein herzlich und sanft. Aromen von Fruchtpaste aus schwarzen Früchten (Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren), sehr karamellisiert. Ein Hauch von Rauch von heißen Steinen ist Ausdruck des Schiefer-Terroirs.

Am Gaumen spiegelt sich die geschmeidige, fruchtige und fleischige Art der Nase wider. Der Gehalt und die «Geschmeidigkeit des Alkohols» umhüllen den Gaumen, die ziemlich dichte Tanninstruktur ist durch und durch seidig... dank des gut gemeisterten Barrique-Ausbaus.

Serviertipps und Speisempfehlung

Eine Stunde nach dem Karaffieren und bei Raumtemperatur serviert (18 bis 20°C), tut sich der Wein leichter, seine Aromenpalette und seine üppige Struktur zu folgenden Speisen zu entfalten :

- geschmacksintensivem, roten Fleisch (gegrilltes T-Bone-Steak mit Weinranken, Tournedos Rossini, Lammschulter mit Rosmarin...);
- kleinem Federwild (Ente...);
- Weichkäse (Reblochon, Brie vom Bauernhof, Saint Nectaire).

