

QUARTS DE CHAUME « Septième Ciel »

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.

Rebsorte

Chenin (100%).

Terroirs

Für Saint Georges typischer Schiefer; Kohlenschiefer und Spilit.

Technische Daten zur Weinbereitung

Geduldig wurde die Überreife abgewartet, bevor die Trauben von Hand gelesen und gleichzeitig sortiert wurden. Langsame und sanfte Pressung, um die Traubenbeeren zu schonen. Langsame, mehrwöchige Spontangärung in Barrique-Fässern (ohne Hefezusatz). 10-monatiger Barrique-Ausbau (in einmal, zweimal und dreimal belegten Fässern) vor der Flaschenabfüllung.

Sensorik

Strahlende, kanariengelbe Robe mit goldenen Reflexen.

Die Nase öffnet sich nach und nach... In der ersten Nase kommen Noten von eingemachten Zitrusfrüchten (Grapefruit, Zitrone...) zum Ausdruck. Dann offenbaren sich Aprikose, Pfirsich und Quitte vor einem geschmeidigen Hintergrund, in dem Vanille und elegantes Holz mit starken „Toastnoten“ dominieren.

Der erste Eindruck am Gaumen ist dicht und säurebetont, mit Noten von eingemachten Mandarinen. Schön liebliche Struktur mit einem frischen, mineralisch-nervigen Finale.

Serviertipps und Speisempfehlung

Trinktemperatur : 6 bis 7°C. Eventuell ein paar Stunden vor dem Essen karaffieren, und der Wein passt perfekt zu :

- Gänse- oder Entenleberpastete « mi-cuit » oder gebraten ;
- Blauschimmelkäse (Fourme d'Ambert ...) mit in demselben Wein pochierter Birne ;
- Aprikosenkuchen und Marzipan.

