

# SANCERRE AOC

- bekannt auf AIDA im Rossini Restaurant -

2023 Domaine la Barbotaine

Frankreich | Loire

trocken

Frédéric Champault

0,75 l - 12,5 %-vol. - Restzucker: 0,9 g/l - Säure: 3,7 g/l

## **Weinbeschreibung:**

Die Rebstöcke für diesen Sancerre wachsen auf Ton- und kalkhaltigen Böden. Dies verleiht dem Wein seine feine Mineralik und Finesse. Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen im Glas. Aromen von Zitronen, Stachelbeeren, tropischen Früchten und Aprikosen durchströmen Nase und Mund. Im Nachhall kommen dann die typischen grasigen Noten zum Vorschein. Ein lebendig-frischer, fruchtiger und erstaunlich komplexer Weißwein mit feiner, mineralischer, aber nicht dominanter Säure. Der sortenreine Sauvignon Blanc aus dem mehrfach ausgezeichneten Weingut von Frédéric Champault ist **der** Klassiker der Loire.

## **Food-Pairing:**

Ein guter Begleiter zu knackigen Salaten, Meeres-früchten, deftigen Fisch-gerichten, Geflügel und Weich- oder Ziegenkäse.

## **Vinifikation:**

Ende September/Anfang Oktober werden die Sauvignon-Blanc-Trauben maschinell gelesen. Die Gärung erfolgt in Edelstahl tanks. Der Wein wird ohne Holzfasseinsatz abgefüllt.

## **Das Anbaugebiet:**

Das Weinbaugebiet Loire erstreckt sich über 70.000 Hektar entlang des längsten Flusses (ca. 1.000 km) Frankreichs im Nord-Westen des Landes. Deshalb wird sie auch als „Hauptschlagader“ des Weinbaus in Europa bezeichnet. Bereits die Römer bauten hier seit dem 1. Jahrhundert n. Chr. Wein an. Die Reben um Sancerre wachsen vor allem auf Kalk-, aber auch Lehmböden. Das Klima an der Loire ist auf Grund der Ausdehnung des Gebietes unterschiedlich. In der Nähe des Atlantiks herrschen milde Winter und mäßige Sommer mit viel Niederschlag. Weiter im Landesinneren sind die Winter sehr kalt und die Sommer sehr heiß und trocken. Sancerre liegt mittendrin.

*Mein meistverkaufter Wein auf AIDA...*

*Michel*

