



Pouilly-Fumé «Tradition», AOC, Loire 2022

Domaine Roc de l'Abbaye - Florian Mollet

Kategorie:	Weissweine
Artikelnummer:	1036222
Grösse:	75cl
Land:	FRANKREICH
Region:	Loire
Alkohol:	13%
Rebsorte:	Sauvignon blanc
Lagerfähigkeit:	bis 2028
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Die Domaine Roc de l'Abbaye liegt im historischen Städtchen Saint-Satur, im Herzen der Appellation Sancerre. Mönche der Abtei von Saint-Satur erschlossen 1034 die Weinberge und bewirtschafteten schon damals den "Clos du Roc". Die Domaine Roc de l'Abbaye, von Familie Mollet geführt, ist eine der wenigen Domänen in Sancerre, deren Parzellen ausnahmslos auf Feuersteinböden (Silex) wachsen. Lediglich 15% der gesamten Weinberge von Sancerre sind vom Silex geprägt. Seit 2000 führt Florian Mollet die Domaine, nach Studienjahren in anderen Regionen Frankreichs, in Australien und Südafrika hat er den elterlichen Betrieb übernommen und ihm zu seiner Identität verholfen. Florian hat die Rebfläche auf 17 Hektaren erweitert, den Weinstil der Domaine Roc de l'Abbaye mit seiner typischen Frische und ziselierten Mineralität präzisiert und den Keller modernisiert: In vielen kleinen Edelstahl tanks wird jede Parzelle separat angebaut, so wird das typische und Beste aus den unterschiedlichen Lagen herausgeholt.

Der Wein

Der Boisgibault- oder Kimmeridgische Mergel verleihen dem Pouilly-Fumé seine dichte und seidige Textur. Die 6 Hektar grosse Parzelle liegt in Tracy-sur-Loire, der Nähe des Winzerdorfes Boisgibault, aus dem die Familie Mollet stammt. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks.

Der Charakter

Feuersteinartiger Charakter, mit Noten von Orangenblüten, Limetten und grüner Mango. Sehr geschliffene und kreative Textur am Gaumen mit knackiger Säure. Langanhaltender Abgang mit mineralischem Finale.

