Liv Vincendeau

Crémant de Loire Réserve "Zeitlos" Zéro Brut AOP

2019, 750 ml

Frankreich, Loire

Crémant

9990009215

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Fritto Misto (Meeresfrüchte)
2. Fenchelsalat mit gereiftem Parmesan und Melone (vegetarisch)
3. Marinierte Forellen mit Tamari-Gelee und Kresse (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.12.2024

Informationen zum Wein
Dieser Crémant ist ein 100 %iger Chenin Blanc. Die Frucht stammt aus einem alten Weinberg mit grünem und violettem Schiefer, vulkanischem Gestein und Quarz. Die Frucht wurde mit Erträgen von um die 45 hl/ha in der ersten Septemberhälfte 2019 gelesen. Nach der Ganztraubenpressung und Spontanvergärung wurde der Chenin Blanc im Februar 2020 auf die Flasche gezogen, wo er eine zweite Gärung vollzog. Degorgiert wurde er nach 48 Mona ten Hefelager mit null Dosage.

Farbe
intensives Strohgelb mit feiner Perlage

Nase
Der *Zeitlos* ist ein *Crémant de Loire Réserve* von großer Finesse und Präzision. Das ist Chenin Blanc auf Champagne-Niveau, der dank des langen Hefelagers feinste Patisserie-Noten entwickelt hat, in die sich Aromen von Zitronen und Grapefruits, Birnen, Grafit und Kräuter mischen. Hinzu kommen Anklänge von Mandeln und Kreide. Das wirkt pur, klar mit leichter Attacke und ebenso mit Sinnlichkeit.

Gaumen
Am Gaumen zeigt der *Zeitlos Réserve*, dass Liv Vincendeau dort ankommt, wo sie hinmöchte. Sie wollte immer ein längeres Hefelager für ihre Crémants, aber das musste sie sich erst erarbeiten. Hier ist es nun passiert und der *Crémant* zeigt die ganze Reifefähigkeit des Chenin Blancs in all seinen Facetten. Der Wein wirkt auch hier pur, klar und präzise, dazu in dezenter Weise stoffig mit einer angenehm cremigen Textur und einer seidig feinen Perlage. Gleichzeitig wirkt der *Crémant* ausgesprochen frisch und mineralisch, komplex in seiner Struktur und hellen Frucht, die sich auch zitrischen Noten, etwas Steinobst und gelbem Kernobst zusammensetzt und von Anklängen von Mandelcreme, Nüssen und Blätterteig begleitet wird. Es ist ein *Crémant de Loire* mit Druck, Tiefgang, Energie und mundwässernder Salzigkeit im Finale.