



La Dilecta, Touraine Sauvignon, AOP Touraine, Blanc, 2014

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, Frankreich

Unsere Reise nähert sich dem Ende. An den Grenzen der Region Touraine entdecken wir bei dem jungen, passionierten Weinbauern Willy Allion in der Gemeinde Saint Romain sur Cher einen letzten Wein. La Dilecta, nach dem Namen, den Honoré de Balzac seiner ersten Liebe Madame de Berny gab, ist eine Ausnahme-Cuvée, die der extrem reifen Sauvignon Blanc Traube den wunderschönsten Ausdruck verleiht. Dieser nach kandierten Früchten duftende Wein vereint aromatische Kraft und Eleganz.

TERROIR

Die Trauben gedeihen in zwei Parzellen mit alten Rebstöcken an den Hängen des Cher auf einem lehm-/kalkhaltigen Boden und wurden aufgrund ihres herausragenden Reifungspotenzials ausgewählt.

WEINHERSTELLUNG

Reifekontrolle durch regelmäßige Verkostung der Beeren. Lese der Trauben mit den Aromaprofilen reifer Früchte. Hülsenmaischung über 12 Stunden, dann schonende Pressung und leichte Débourbage zur Wahrung des Aromapotenzials. Traditionelle Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur (17 bis 19°C).

REIFE

Ausbau auf Feinhefen mit regelmäßiger Bâtonnage (mindestens 8 bis 10 Monate), Flaschenabfüllung im Juli.

REBSORTE

Sauvignon blanc 100%

SERVIEREN

Leicht gekühlt servieren (12 - 14°C).

VERKOSTUNG

Goldfarbenes Kleid. Überschwänglich in der Nase, mit einer Mischung aus Gewürzen, kandierten Zitrusfrüchten, exotischen Früchten (Ananas, Mango), empyreumatischen Noten (geröstetes Brot) und einer feinen Mineralität. Fleischig, voll und warm im Mund, gut ausgewogen zwischen Süße und Frische. Kraftvoller, vollmundiger Abgang auf Grill- und Röstnoten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Harmoniert gut mit Fisch in Sauce oder gegrilltem Fisch (Barsch), weißem Fleisch (Bressehuhn in Rahmsauce), in der Pfanne gebratener Stopfleber und zu ausgereiftem Ziegenkäse.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



88/100
Wine Enthusiast



