



00002522 | 2022

KATHAROS MUSCADET - SANS SOUFRE AJOUTÉ VICES & VERTUS



Château Carré



Frankreich
Loire



trocken



100% Melon de Bourgogne

ARTIKELBESCHREIBUNG

Katharos (altgriechisch für „rein“) wird ohne Zugabe von Sulfiten bereitet, um die sortentypische Frische des Melon de Bourgogne in all seinen Facetten, ganz pur und rein zum Ausdruck zu bringen. Duftig, mit zarten Aromen von weißen Blüten, Birne und Banane, eleganter Struktur und frischem Finale.



Speiseempfehlungen

Weißkulturräse
Ente gebraten



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Grünschiefer

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Tankgärung
Reifung	in Beton 8 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3352590002641 3352590062645

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	5.7 g/L
Restzucker	0.5 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	geschwefelt, enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Château Carré 44690 Saint Fiacre sur Maine

WEINNOTIZ

Melon de Bourgogne ist ein Terroir-Verstärker. Wie die Familie Chéreau, der man auch die Erfindung der Sur Lie-Weine anhängen darf. Lebendige, feinfruchtige Weine mit der salzigen

Frische einer Meeresbrise. Klassisch elegant wie La Griffe, extra-pur als Katharos.

Farbe: intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: duftiges Bouquet von reifen und exotischen Früchten mit Noten von Birnen und Bananen

Geschmack: geschmacklich trocken, am Gaumen saftig und vielschichtig mit eleganter Fülle, klarer Struktur und anhaltender Frische im Finale

Zum Aperitif oder als eleganter Speisenbegleiter zu Lachstartar, Jakobsmuschel-Carpaccio, Räucheraal, Sushi, Spaghetti mit Meeresfrüchten, Lachsquiche, hellem Fleisch und Geflügel oder mildem Ziegenkäse.

WEINBEREITUNG

Katharos ist ein Wein der neuen Linie Vices & Vertus (dt. Laster & Tugenden), für welche die jüngste Generation der Familie, namentlich Louise Chéreau verantwortlich zeichnet. Die ungewöhnlichen Namen erinnern an die sieben Kardinaltugenden und sieben Todsünden,

deren steinerne Stellvertreter sich im alten Fasskeller von Château de Chasseloir bewundern lassen. Louises Idee und Motivation war es, Weinliebhabern weltweit die regionstypischen Trauben (wie Melon de Bourgogne oder Folle Blanche) und Weinbereitungsmethoden vorzustellen.

Das altgriechische Katharos bedeutet pur, rein.

Für ihren Vices & Vertus Katharos wählte Louise Chéreau eine besondere Parzelle im Weingut Château de Chasseloir: eine Hanglage mit schiefriegen Böden, auf denen alte, rund 25- bis dreißigjährige Melon de Bourgogne- Reben wachsen. Die Trauben werden bei voller Reife gelesen, sanft gepresst, die Moste bei kontrollierten Temperaturen vergoren und die Weine rasch auf die Flaschen gefüllt, um ihre ausdrucksvolle aromatische Frische maximal zu bewahren. So weit, so klassisch. Weniger klassisch ist, dass man während der Weinbereitung weder Most noch Wein schwefelt, eigentlich das ganz normale Prozedere, um Most und Wein vor Oxidation zu schützen. Doch weil dieser schützende Schwefel auch einige der feinen Rebsortenaromen überdecken und dadurch den vollkommenen Ausdruck des Weines verschleiern könnte, entschied sich Louise Chéreau gegen die Zugabe.

PRODUZENTEN-INFO

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges hatte Bernard Chéreau die allmählich wieder anlaufenden Handelsaktivitäten genutzt und einen Verkauf heimischer Muscadet-Weine begonnen. Den eher bescheidenen Familienbesitz, den er übernahm, konnte er durch gezielte Zukäufe nach und nach erweitern. Im Jahr 1953 erwarb er das aus dem 14. Jahrhundert stammende Château de Chasseloir in Saint-Fiacre-sur-Maine, dessen inzwischen gut hundertjährige Reben die Spitzenweine hervorbringen.