

00002522 | 2022

KATHAROS MUSCADET - SANS SOUFRE AJOUTÉ VICES & VERTUS



 Chéreau 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

Weißkulturkäse
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 Chéreau Carré
44690 Saint Fiacre sur Maine
FR

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 schiefrigen 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.