



00119322 | 2022

CHINON ROUGE

- Guy Saget
- Frankreich
Loire
- trocken
- 100% Cabernet Franc



ARTIKELBESCHREIBUNG

Als Botschafter der Loire möchte Guy Saget mit jedem Wein den Anspruch seines Hauses zum Ausdruck bringen. So auch mit diesem granatroten Chinon, einem sortenreinen Cabernet Franc mit intensiver Frucht und samtweichem Gaumen.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Wildente gebraten
Wildgeflügel gebraten



Serviertemperatur

13.0 °C bis 14.0 °C

HERKUNFT

Boden Kalkstein, Tonmergel

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Synthetikorken

EAN Flasche / EAN Karton
3289850021169
3289850081828

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Vignobles Guy Saget
58150 Pouilly sur Loire



WEINNOTIZ

Farbe: tiefes, intensives Granatrot

Duft: fruchtbetontes Bouquet (reife Waldbeeren, Kirschen, Pflaumen) unterlegt mit Anklängen von Moschus und Unterholz

Geschmack: auch am Gaumen fruchtbetont (wieder Waldbeeren, Kirschen), mit präsentem, fein strukturiertem Tannin, samtweiches Finale mit schöner Länge und einem Hauch Würze im Nachhall.

Zu gebratenes Rindfleisch mit Schalotten, Lammkoteletts, Kalbschnitzel, Schweinegeschnetzeltos provenzalisch, Rillettes, geschmortes Paprikagemüse oder mildwürziger Bergkäse (z.B. junger Gruyère, Cantal, Abondance).

WEINBEREITUNG

Chinon zählt zu den wenigen Herkünften der Loire, die ihr Renommee ausdrücklich ihren exquisiten Rotweinen verdanken. Zwar wird hier auch Rosé sowie Weißwein aus Chenin blanc gekeltert, beide haben aber einen deutlich geringeren Anteil am Volumen und Ruf der Appellation. Die Loire kann es verschmerzen, sie besitzt genügend Terroirs für große Weißweine und profitiert umso mehr von dieser feinen Rotweinreferenz.

Die Cabernet Franc-Trauben zur Bereitung des sortenreinen Guy Saget Chinon Rouge wurden bei optimaler Reife gelesen, im Keller vollständig entrappt und zunächst eine Weile kalt gemischt, bevor man die Vergärung startete. Für eine maximale Konzentration von Farbe, intensiven Aromen und sanftem Tannin aus den Beerenschalen, wurde der Wein bei regelmäßigem Niederdrücken und Überfluten des Tresterhutes im Edelstahltank vergoren und machte im Anschluss auch seinen biologischen Säureabbau im Tank. Um seinen natürlich fruchtbetonten Charakter zu bewahren und nicht mit Fassnoten zu überdecken, wurde der Chinon Rouge nicht im Barrique ausgebaut.