



00514821 | 2021

CHÂTEAU DE LA CHESNAIE MUSCADET DE SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE

 Chéreau Carré

 Frankreich
Loire

 trocken

 100% Melon de Bourgogne

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die rund zehn Hektar Reben des Château de la Chesnaie wachsen auf warmen Lehm- und Tonböden, die eine frühe Reife der Trauben unterstützen. Fein und fruchtig lässt er sich in seiner Jugend am schönsten genießen, obwohl er auch Potenzial für ein paar Jahre Reifelager besitzt.

 Speiseempfehlungen
Tintenfisch

 Serviertemperatur
8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Boden Grauschiefer

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung Tankgärung

Reifung in Beton 8 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
335259000715
3352590060719

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Säure 6.8 g/L

Restzucker 0.5 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Chéreau Carré
44690 Saint Fiacre sur Maine

WEINNOTIZ

Farbe: helles Strohgelb mit silbrigen Reflexen

Duft: sehr frisches, deutlich fruchtbetontes Bouquet von weißem Pfirsich, Nektarinen, Zitrusfrüchten, auch leicht exotischen Noten (Ananas, Melone, Litschi) und feinen Anklängen von weißen Blüten (Geißblatt) vor zarten Röstaromen (frisch getoastetes Weißbrot) und einem Hauch von Seeluft

Geschmack: am Gaumen kristallklar mit animierender, knackig frischer Säure, die dem Wein zugleich Leichtigkeit, Kraft und Lebendigkeit verleiht, sehr schöne Länge im Finale mit herbfruchtigem Nachhall von Grapefruit und Zitrone macht sofort Lust auf mehr!

Genießen Sie Château de la Chesnaie als Aperitif oder eleganten Begleiter zu feinen Fischgerichten (z.B. Lachs, kurz in Butter gebraten), frischen oder gratinierten Austern, Langusten, Muscheln in Sahnesauce, Meeresfrüchtesalaten oder Ziegenkäse.

WEINBEREITUNG

Château de la Chesnaie liegt in der Loire-Gemeinde Basse-Goulaine, Département Loire-Atlantique. Das beeindruckende Herrenhaus wurde im 19. Jahrhundert im klassischen Renaissance-Stil erbaut, einer damals augenscheinlich sehr beliebten Architektur, die auch andere Gebäude der Region prägt, etwa das Dobrée-Museum in Nantes oder Château de Briacé in Le Landreau, und die mit hübschen Einlassungen aus hellem Kreidekalk, dem so genannten tuffeau, den dunklen Mauern aus Nantais-Schiefer die Strenge nimmt.

Die gesunden, aromatisch ausgereiften Muscadet-Trauben werden sofort in die Kellerei gebracht, hier in pneumatischen Pressen schonend gepresst, dann die Moste durch Kaltsedimentation sanft vorgeklärt und in rund zwei bis drei Wochen traditionell vergoren.

Gemäß AOC-Vorschrift verbleibt der Wein nach der Vergärung während der gesamten Reifezeit bis zur Flaschenabfüllung auf den Feinhefen. Die traditionelle bâtonnage, das regelmäßige Aufrühren des Feinhefelagers, verleiht der Frucht noch mehr Ausdruck und dem Wein insgesamt eine noch elegantere Fülle und Balance. Nach vollendeter (mindestens viermonatiger) Reife wird der Muscadet im Frühjahr des folgenden Jahres auf Château de la Chesnaie direkt vom Hefelager auf die Flaschen gefüllt und für den Handel frei gegeben.

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.