



## La Noue Sancerre Rouge

|                  |  |
|------------------|--|
| Produzent        | Claude Riffault                                |
| Land/Gebiet      | Frankreich/Loire                               |
| Appellation      | Sancerre AOC                                   |
| Jahrgang         | 2014   |
| Produkt          | Rotweine                                       |
| Traubensorte(n)  | Pinot Noir (100%)                              |
| Ausbau           | 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen   | 13.0%  |
| Restzucker       | 0.9 g/l  |
| Trinktemperatur  | 16 bis 18 Grad                                 |
| Dekantieren      | Empfehlenswert                                 |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2021                                 |
| Inhalt           | 75 cl  |
| Bewertung        | Parker 89/100 Punkten                          |
| Preis CHF        | 19.90  |

Sancerre hat seit dem Mittelalter viele harte Zeiten durchlitten - Belagerungen, Eroberungen und im Jahre 1898 die vernichtende Attacke der Reblaus. Das Glück kam in den sechziger Jahren: Die Welt entdeckte den Sauvignon Blanc von den Steilhängen der Stadt auf dem Hügel. Die Nachfrage hatte nicht immer einen guten Einfluss auf die Qualität des Angebots. Doch mittlerweile gibt es in und um Sancerre etliche Winzer, deren Weine das ganze Potential von Rebe und Terroir ausschöpfen. Einer der uns ganz besonders auffiel, ist Stéphane Riffault von der Domaine Claude Riffault. Seit über 5 Generationen befindet sich das Weingut in Familienbesitz und umfasst 13.5 Hektaren Rebfläche, davon 10 mit Sauvignon Blanc und 3.5 mit Pinot Noir.

Unweit der Kellerei befindet sich der lediglich 2,5 Hektar umfassende Rebberg La Noue. Das Alter der einzelnen Rebstöcke liegt zwischen 8 und 56 Jahren. Die reichhaltige Bodenbeschaffenheit wird von Lehm und Kalk dominiert und ergibt einen tiefgründigen Blauburgunder. Feinduftig, mit ausgeprägtem Pinot-Noir-Bukett und schöner Frucht (dunkle Kirsche und Brombeere). Im Gaumen süffig und weich.