

ANTOINE SANZAY
Saumur BLANC AC
Les Salles Martin Loire

Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Antoine Sanzay
Traubensorten:	Chenin Blanc
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Von einer rund 1.16 ha grossen Lage in St. Cyr-en-Bourg. Ausgebaut in 600Lt. Fässern. Vielschichtiges Nasenbild mit Aromen von Zitrusfrüchten, reifen Birnen, Apfeltarte und etwas Blütenhonig, würzig unterlegt mit Noten von (gerösteten) Mandeln, Ingwer und feinem Bienenwachs Touch. Ausgewogener, lebendiger Gaumen, feine mineralische Würze zeigend, mit schönem Schmelz und guter Frische.

Empfehlung

Toll zum Apéro mit würzigen Häppchen, jedoch vor allem ein wunderbarer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, Geflügelgerichten - etwa Wachtelbrüstchen mit Morchelrahmsauce, aber auch zu Innereien wie Kalbsbries.

Produzent

Antoine Sanzay gehört fraglos mit zu den spannendsten Neuentdeckungen einer jungen, auf Qualität setzenden Garde von Winzern in der aufstrebenden Region rund um Saumur, Chinon und Bourgueil und gilt (noch) als Geheimtipp. Der junge Antoine übernahm den Familienbetrieb seiner Grosseltern im Jahre 1999, lieferte aber die Trauben, wie die Generationen vor Ihm, erst noch an die Kooperation in Saint-Cyr-en-Bourg. Bald jedoch erkannte er das immense Potential seiner Lagen. Die etwas mehr als 11 ha des Betriebs sind mit rund 10 ha Cabernet Franc bestockt, davon notabene 4 ha in der Top-Lage Les Poyeux, der Rest, 1.3 ha, ist Chenin Blanc. Nach und nach fing er mit viel Fingerspitzengefühl und Können an, seine eigenen Weine zu keltern und bald schon ermunterten ihn Verwandte und Freunde, darunter auch so bekannte Winzerkollegen wie Richard Desouches, Romain Guiberteau, oder auch Bernard Nady Foucault vom berühmten Clos Rougeard, diese unter seinem Namen auf den Markt zu bringen. Seine Bio-Zertifizierten Weine zeigen Heute eine perfekte Mischungen von Kraft und Eleganz und werden für ihre Rundheit und

Frische geschätzt.