

ANTOINE SANZAY

Saumur Champigny AC

Les Salles Martin Loire



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Antoine Sanzay
Traubensorten:	Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

In der gleichen Lage wie der Weisse, hat Antoine auch einen ganz kleinen Teil mit Cabernet Franc Rebstöcken. Der Wein reift rund etwa neun Monate im Tongefäß, bevor er ungeschönt und unfiltriert abgefüllt wird. Wunderbar einladende Nase mit Aromen von roten Beeren, saftigen Pflaumen und etwas Granatapfel, umrahmt mit Noten von blühen Kräutern und einem Hauch von Lakritz. Am Gaumen toll balanciert, geradlinig, wiederum mit saftiger, roter Frucht, feiner Würze und eleganter Tannin Struktur.

Empfehlung

Schön zu französischer Landküche, Pasteten, Rillettes, Geflügel- und feine Wildgerichte. Es empfiehlt sich diesen Wein 1-2 Stunden vor dem Genuss zu dekantieren.

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.