

ANTOINE SANZAY
Saumur Champigny AC
Les Poyeux Loire

Jahrgang:	2019
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Antoine Sanzay
Traubensorten:	Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenkttemperatur:	16-18°

Das Schmuckstück der Domaine sind ganze 4ha in der herausragenden Lage Les Poyeux, die insbesondere durch Clos Rougeard an Bekanntheit gewonnen hat. Auch wenn Antoine Sanzay durch die Arbeit der Brüder Foucault hoch beeinflusst ist, liefert er seine eigene Interpretation. Einen erhabenen Wein der Konzentration, der Rasse und des Gleichgewichts. Mit Aromen von reifen, wilden Beeren, dunklen Früchten und würzigen "Cigar-Box" Noten. Am Gaumen mit präsender, fordernder aber samtiger Tannin Struktur. Komplex, tiefgründig mit langem Abgang und enormem Potenzial.

Empfehlung

Schön zu edler französischer Landküche, Pasteten, Confit de Canard, Pilz- und feine Wildgerichte. Es empfiehlt sich diesen Wein 2-3 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.