



Katharos Muscadet - Sans soufre ajouté Vices & Vertus



Chéreau Carré



Frankreich
Loire



trocken



100% Melon de Bourgogne

Artikelbeschreibung

Farbe: intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: duftiges Bouquet von reifen und exotischen Früchten mit Noten von Birnen und Bananen

Geschmack: geschmacklich trocken, am Gaumen saftig und vielschichtig mit eleganter Fülle, klarer Struktur und anhaltender Frische im Finale

Zum Aperitif oder als eleganter Speisenbegleiter zu Lachstartar, Jakobsmuschel-Carpaccio, Räucheraal, Sushi, Spaghetti mit Meeresfrüchten, Lachsquiche, hellem Fleisch und Geflügel oder mildem Ziegenkäse

Für ihren Vices & Vertus Katharos wählte Louise Chéreau eine besondere Parzelle im Weingut Château de Chasseloir: eine Hanglage mit schiefriigen Böden, auf denen alte, rund 25- bis dreißigjährige Melon de Bourgogne- Reben wachsen. Die Trauben werden bei voller Reife gelesen, sanft gepresst, die Moste bei kontrollierten Temperaturen vergoren und die Weine rasch auf die Flaschen gefüllt, um ihre ausdrucksvolle aromatische Frische maximal zu bewahren. So weit, so klassisch. Weniger klassisch ist, dass man während der Weinbereitung weder Most noch Wein schwefelt, eigentlich das ganz normale Prozedere, um Most und Wein vor Oxidation zu schützen. Doch weil dieser schützende Schwefel auch einige der feinen Rebsortenaromen überdecken und dadurch den vollkommenen Ausdruck des Weines verschleiern konnte, entschied sich Louise Chéreau gegen die Zugabe.

Das altgriechische Katharos bedeutet pur, rein.

Katharos ist ein Wein der neuen Linie Vices & Vertus (dt. Laster & Tugenden), für welche die jüngste Generation der Familie, namentlich Louise Chéreau verantwortlich zeichnet. Die ungewöhnlichen Namen erinnern an die sieben Kardinaltugenden und sieben Todsünden, deren steinerne Stellvertreter sich im alten Fasskeller von Château de Chasseloir bewundern lassen. Louises Idee und Motivation war es, Weinliebhabern weltweit die regionstypischen Trauben (wie Melon de Bourgogne oder Folle Blanche) und Weinbereitungsmethoden vorzustellen.



Speiseempfehlungen

Weißkulturkäse
Ente gebraten



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

Herkunft

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Grünschiefer

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Weiß

Gärung Tankgärung

Reifung in Beton 8 Monate

Analyse

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Inhalt und Nährwert

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe geschwefelt

Inverkehrbringer Chéreau Carré
44690 Saint Fiacre sur Maine

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3352590002641 3352590062645

Analyse

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------