

MENETOU-SALON BLANC MOROGUES 2019

DOMAINE PELLÉ



Klarheit klar
Farbe helles Strohgelb
Sonstiges -



Intensität mittel +



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Bewertung sehr gut
Trinktemperatur 10 bis 12 °C



ANBAUGEBIET: LOIRE, FRANKREICH

REBSORTE: SAUVIGNON BLANC

PREIS: 15,80 €

AROMEN:
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
STACHELBEERE ◀
LITSCHI ◀
HOLUNDERBLÜTE ◀
GRAS ◀
TOMATENGRÜN ◀
BRENNESSEL ◀
WEISSBROT ◀
FEUERSTEIN ◀

WINZER

Die Domaine Pellé liegt im Anbaugebiet Menetou-Salon an der Loire. Dieses schließt sich südwestlich an Sancerre an. Mit dem berühmten Nachbarn hat es vieles gemein und stellt oft eine preiswertere Alternative zu den hochklassigen Weinen aus Sauvignon blanc und Pinot Noir dar. Vor allem, wenn die Weine von sorgfältig arbeitenden Spitzenwinzern stammen, wie z. B. der Familie Pelle.

Heute ist Paul-Henry Pelle für das von seinem Großvater gegründete Weingut zuständig. Er kam nach seinem Önologiestudium 2006 in das Weingut und übernahm nach dem sehr frühen Tod seines Vaters bereits nach kurzer Zeit die Verantwortung. Seine Mutter Anne ist die Grande Dame des Betriebs und seit jeher für die Administration zuständig. Unter der Leitung von Paul-Henry sind die Weine in den letzten Jahren immer präziser, klarer und mineralischer geworden. Die Reben wachsen auf tonhaltigen Böden mit kimmeridge Kalk (wie in Chablis). Die Besonderheit ist die Lage Le Carroir, welche einen Boden aus verwittertem Feuerstein hat. Im Weinberg wird achtsam gearbeitet, auf Unkrautvernichter und Pestizide verzichtet und eigener Kompost zum Düngen eingebracht. Die Weinweine aus Sauvignon blanc sind sehr sortentypisch, mineralisch und lebendig. Die roten Pinot Noir haben sich beachtlich entwickelt. Sie vereinen Eleganz, Kraft und Frische und sind damit mustergültige Vertreter der großartigen Rebsorte und eine interessante Alternative zum Burgund.

WEIN

Der Wein Morogues gibt das Terroirs des Ortes Morogues wieder. Die Trauben stammen von sieben unterschiedlichen Weinbergen der Gemeinde, welche zu den am höchsten gelegenen zählen und einen ton- und besonders kalkhaltigen Kimmerdigeboden haben. Damit sind viel Sonne und nächtliche Kühle garantiert. Der Wein erhält dadurch eine ausgeprägt fruchtig-florale Note bei einer kristallklaren Zitrusfrische. Im Abgang kommen dann die salzig-mineralischen Noten zum Vorschein. Nach der Ernte werden die Trauben mit den Stielen gepresst (Ganztraubenpressung) und in Edelstahltanks vergoren. Anschließend reifen sie auf der Feinhefe in Edelstahltanks und in großen, gebrauchten Holzfässern.

Morogues ist ein Paradebeispiel für Loire Sauvignon blanc. Der Wein ist ein herrlichfrischer Terrassenwein, der durch seine Frische und Subtilität begeistert. Zu leichten Speisen und vor allem auch zu Ziegenkäse harmoniert der Wein prächtig.