SAUMUR BLANC REFUGE DE CHAVANNES 2020 BIO

Domaine de l'Enchantoir, Saumur, Mittlere Loire

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



WEINBAU

Rebsorten	Chenin blanc

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Dauer Hefelager	24 Monate

AROMEN

Grapefruit
Orangenschale
Nasse Erde
Quitte
Gelber Apfel
Mirabelle
Bienenwachs
Gebäck
Feuchtes Laub

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2040
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

Der Saumur Blanc Refuge de Chavannes 2020 der Domaine de l'Enchantoir ist ein charakterstarker Chenin Blanc, der die Eleganz und Tiefe dieser traditionsreichen Rebsorte in der Loire eindrucksvoll widerspiegelt. Saumur zählt zu den renommiertesten Anbaugebieten für Chenin Blanc und ist bekannt für seine kargen, kalkhaltigen Böden, die den Weinen eine ausgeprägte Mineralität verleihen. Diese Rebsorte zeigt hier ihr volles Potenzial und bringt Weine hervor, die gleichermaßen fruchtig, frisch und strukturiert sind. Als biologisch zertifiziertes und mittlerweile biodynamisch arbeitendes Weingut in Le Puy-Notre-Dame setzt die Domaine de l'Enchantoir bei ihren Weinen auf handwerkliche Präzision und eine nachhaltige Bewirtschaftung der Böden.

Die Reben wachsen auf tonhaltigem Kalkstein, der dem Wein Tiefe und Komplexität verleiht. Nach der manuellen Lese werden die Trauben schonend verarbeitet. Der Most wird in Eichenfässern (Demi-Muids) vergoren und reift dort für 24 Monate, was dem Wein seine charakteristische Struktur und Fülle verleiht. Diese traditionelle Vinifikationsmethode, kombiniert mit biologischem Anbau, spiegelt das Engagement des Weinguts für Qualität und Nachhaltigkeit wider.

Im Glas präsentiert sich der "Refuge de Chavannes" in einem klaren, goldenen Farbton. Das Bouquet ist geprägt von einer harmonischen Verbindung aus dezenten Holznoten und fruchtigen Aromen. Am Gaumen zeigt sich der Wein als ausgewogen und mineralisch, mit einer angenehmen Frische und einem langen, eleganten Abgang. Seine Komplexität und Tiefe machen ihn zu einem Genuss für Kenner und Liebhaber hochwertiger Weißweine.

Dieser Saumur Blanc passt hervorragend zu gegrilltem Fisch und Geflügelgerichten in Sauce. Mit einem Alkoholgehalt von 13,0 % Vol. und einem guten Lagerpotenzial eignet sich dieser Wein sowohl für den sofortigen Genuss als auch für die weitere Reifung im Keller.