



Château d'Anglès

Frankreich

Languedoc



Classique Blanc 2021

Weingut

Vom Medoc in Bordeaux in das Languedoc im Süden Frankreichs, ein nur konsequenter Schritt für Eric Fabre und seine Familie. Nachdem er fast 10 Jahre Technischer Direktor bei Chateau Lafite Rothschild war, suchte er ein geeignetes Terroir, um Weine zu produzieren, wie er es sich vorstellte. Im Jahre 2001 hat die Familie Fabre das idyllisch gelegene Weingut Château d'Anglès im Anbaugebiet La Clape übernommen, wohlwissend um die besonderen Vorzüge dieses Geländes. Diese auf den ersten Blick unwirtliche Gegend mit ihrem kalkhaltigen porösen Boden in Verbindung mit dem sonnigen Klima und der Nähe des Meeres bietet außergewöhnliche Bedingungen für den Weinbau. Und gerade die Rebsorte Mouvedre, denen die Fabres, mittlerweile durch Sohn Vianney ergänzt, besondere Liebe und Aufmerksamkeit widmen, findet hier ideale Voraussetzungen. So entstehen hier vollfruchtige, südfranzösische Weine, mit der Anmutung eines eleganten Bordeaux.

Expertise

Jahrgang:	2021
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.80 g/l
Säure:	4.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Languedoc
Rebsorten:	Bourboulenc, Grenache, Roussanne, Marsanne

Ausbau

Edelstahl

Sensorik

Hell-gelb leuchtend, Weinbergpfirsich, reife Äpfel, Melone und Wiesenkräuter, ganz leicht Minze und frisches Heu, saftig mit schön eingebundener Säure, feiner "Allrounder"

Passt gut zu

frischen Austern, Scholle mit Beurre Blanc

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

La Clape ist das einzige Gebiet in Frankreich, in der Bourboulenc-Rebe eine bedeutendere Rolle spielt. Die Familie Favre hat diese würzige, strukturierte Sorte wieder für sich entdeckt, sie gibt dem "Blanc" Fülle und Aromatik. Vermählt mit den anderen typischen Rebsorten des französischen Südens ergibt sich ein herrlicher Essenbegleiter, gerade zu etwas jodhaltigerem Meeresgetier, wie frischen Austern, Muscheln oder Plattfischen.