



Montlouis Triple Zero*

Domaine da la Taille aux Loups



Artikel Nr.	04170
Land	Frankreich
Herkunft	Loire
Rebsorte	
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10°
Ausbau	Die Trauben gären spontan in Eichenfässern. Wenn noch etwas Zucker übrig ist, wird der Most in die Flasche umgefüllt, um dort die Gärung mit einer feinen Perlage zu beenden. Schließlich reift der Wein 24 Monate auf der Hefe, bevor er degorgiert wird. Wie der Name "Triple Zero" andeutet: ohne Chaptalisation, ohne Fülldosage und ohne Versanddosage
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Schaumwein mit feiner Perlage und zarten Aromen von weißen Früchten, Zitrusfrüchten und weißen Blumen. Am Gaumen ist er trocken, lebendig und rein. Ein leicht zitrischer Schaumwein mit einem langen und leichtsalzigen Abgang.
Über den Winzer	Château Puygueraud wurde 1956 vom Familienpatriarch Georg Thienpont erworben. Puygueraud liegt zwar in einer nicht sehr privilegierten Region ist aber ein echter Edelstein, der die Konkurrenz feiner St.-Emilions nicht fürchten muß. Die Leitung hat hier Nicolas Thienpont der auch die Geschicke des berühmten Pavie-Macquin in St.-Emilion lenkt. Die Vinifikation und Überwachung aller Prozesse vom Weinberg bis zur Flasche liegt hier in den Händen des kongenialen Partners von Thienpont, dem hinlänglich bekannten, besten Önologen Saint Emilions, Stephane Derenoncourt. Seit 1988 befindet sich auch Château Les Charmes Godard, ebenfalls in der Appellation Bordeaux Côtes de Francs im Besitz der Familie Thienpont, genauso wie auch die großartigen Vieux Château Certan und Le Pin in Pomerol.