## Gros Manseng-Sauvignon 2021

## Alain Brumont



Artikel Nr. : 04805

Land : Frankreich

Herkunft : Côtes de Gascogne

Rebsorte : (%)

Qualitätsbezeich. : Vins de Pays Côtes de Gascogne

Geschmack : trocken

Trinktemperatur 7 - 9°C

Ausbau : Gärung bei 14 °C, Ausbau auf der Feinhefe

Boden Tonböden und Mergel auf Kalkstein

Füllmenge : 0,75 l

Beschreibung Intensive frische Fruchtaromen nach Zitrusfrüchten und Pfirsichen.

Ausdrucksstark und erfrischend am Gaumen mit langem fruchtbetonten

Nachhall.

Empfehlung : Meeresfrüchte&Krustentiere und Muscheln. Ideal auch zu Salaten.

Über den Winzer : Im Alter von nur 38 Jahren kaufte Alain Brumont 1980 das

heruntergewirtschaftete und ziemlich verlotterte Château Montus. Er riss die in den Fünfzigerjahren gepflanzten Cabernet Franc Reben aus und ersetzte sie durch die ursprüngliche, lokale Traubensorte Tannat. Seine Kollegen staunten und spotteten. 1987 konnte er dann zum ersten Mal seine Lorbeeren ernten. Sein 85-er Château Montus Cuvée Prestige begeisterte die Fachwelt und die Presse rannte ihm die Türe ein. 1991 wurde er vom "Gault-Millau, France" zum "Besten Winzer der 80er Jahre" gewählt und 1994 von "Vinum" als "sechstbester Weinmacher der Welt" gereiht.