



CRÉMANT DE LIMOUX AOP "RÉSILIENCE" MAGNUM

Domaine Le Moulin d'Alon, Languedoc

2017



Delikat, elegant, ausgewogen. Feinste Perlage.

Ein harmonischer Jahrgangs-Schaumwein, der rund 18 Monate auf der Flasche reift. Eine würzig-herbe Frucht mit Noten von grünem Apfel, blumigen Akzenten und frischer Hefenote verzücken die Nase und werden im Gaumen fortgeführt. Moderate Dosage von 4 Gramm pro Liter.

Land / Region: Frankreich /

Traubensorte: Pinot Noir / Blauburgunder, Chenin Blanc, Chardonnay

Böden: Ton-Kalk



DOMAINE LE MOULIN D'ALON

Alain Cavailès produziert einen unserer liebsten Schaumweine – den Crémant de Limoux «Résilience». Der Wein ist geprägt vom Meer, von den Bergen und den Winden, die diese mit sich bringen sowie vom Können des Quereinsteigers Alain.

Alain Cavailès betont gerne, dass er keiner alten Winzerfamilie angehört. Er hat auch nicht Önologie studiert. Als er 1999 beschloss, in die Heimat seiner Familie zurückzukehren und Wein herzustellen, wusste er noch nicht einmal, wie man eine Rebe schneidet, geschweige denn, wie man Wein macht. Aber er hatte die Vision, in der Region Limoux im Languedoc naturverbunden als Winzer zu leben. In den seither vergangenen 20 Jahren hat er nicht nur gelernt Reben zu schneiden, sondern auch, aus seinen 17 Parzellen mit wenig Intervention so viel wie möglich herauszuholen. Limoux befindet sich im Roussillon, im äussersten Südwesten Frankreichs, und ist verschiedensten klimatischen Bedingungen ausgesetzt – Winde aus dem Süden bringen mal die spanische Hitze, mal die Kühle der pyrenäischen Berge, der Westwind ist mediterran und aus dem Osten weht der Cers, der atlantische Frische mit sich trägt. All dies schafft Alain, in seinen Weinen zu einem harmonischen Ganzen zu vereinen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis seines flaschenvergorenen Schaumweins Résilience ist und bleibt zudem unschlagbar.