

DIVO

Weinkultur
seit 1936



Les Poitevinnes

Sancerre AOC

Domaine Serge Laloue



Region : Loiretal, Frankreich.

Bezeichnung : Sancerre AOC.

Domäne : Domaine Serge Laloue.

Rebsorten : 100% Sauvignon Blanc

Jahrgang : 2022

Zu probieren bis : 2030

Anblick : helles Gelb mit grünlichen Reflexen.

Geruch : sehr fein und mineralisch, mit Noten von Kreide und Feuerstein, Limettensaft, Geissblatt, Johannisbeeren, grünen Melonen und Karambole; dazu gesellt sich eine frische Meeresbrise mit Salz- und Iodakzenten.

Geschmack : fülliger Auftakt mit viel Schmelz, schnell abgelöst von einer spannungsvollen, gut integrierten Säure, die den Gaumen ausbalanciert und dem Wein eine gewisse Leichtfüßigkeit und Eleganz verschafft. Das Finale klingt lange aus auf feinen Noten von Kreide, Honig und Zitrusfruchtzesten.

Schlussbewertung : ein mineralischer, luftig-eleganter Lagenwein, ein Sauvignon von beeindruckender Qualität!

Servieren : bei 12° C. Kalbskoteletts mit Eierschwämmchen, grillierter Hummer mit Mandeln.

Christine und ihr Bruder Franck Laloue haben kürzlich ein einziges Betonei gekauft, weil sie damit einen Versuch mit Weinen von Kalkterroirs machen wollten. Das Resultat war so beeindruckend, dass sie neu einen Lagenwein namens Les Poitevinnes anbieten, der von einer 0,55 ha kleinen Parzelle stammt.

Alkoholgehalt : 13%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 90789 75 2022 **Preis für Mitglieder :** 27.60

Katalogpreis : 30.80