



# 2018 Katharos Muscadet (ohne zusätzliche Sulfite)

Artikelnummer	00002518
Winzer	Château Carré
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Loire
Rebsorten	Melon de Bourgogne: 100%

## Beschreibung:

Farbe: intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen

Duft: duftiges Bouquet von reifen und exotischen Früchten mit Noten von Birnen und Bananen  
Geschmack: geschmacklich trocken, am Gaumen saftig und vielschichtig mit eleganter Fülle, klarer Struktur und anhaltender Frische im Finale

## Serviervorschlag:

zum Aperitif oder als eleganter Speisenbegleiter zu Lachstartar, Jakobsmuschel-Carpaccio, Räucheraal, Sushi, Spaghetti mit Meeresfrüchten, Lachsquiche, hellem Fleisch und Geflügel oder mildem Ziegenkäse

Alkoholgehalt	12.0
---------------	------

Flaschengröße	0,75l
---------------	-------

Flaschenanzahl	6
----------------	---

## Weinbearbeitung

Für ihren Vices & Vertus Katharos wählte Louise Chéreau eine besondere Parzelle im Weingut Château de Chasseloir: eine Hanglage mit schiefrigen Böden, auf denen alte, rund 25- bis dreißigjährige Melon de Bourgogne- Reben wachsen. Die Trauben werden bei voller Reife gelesen, sanft gepresst, die Moste bei kontrollierten Temperaturen vergoren und die Weine rasch auf die Flaschen gefüllt, um ihre ausdrucksvolle aromatische Frische maximal zu bewahren. So weit, so klassisch. Weniger klassisch ist, dass man während der Weinbereitung weder Most noch Wein schwefelt; eigentlich das ganz normale Prozedere, um Most und Wein vor Oxidation zu schützen. Doch weil dieser schützende Schwefel auch einige der feinen Rebsortenaromen überdecken und dadurch den vollkommenen Ausdruck des Weines verschleiern könnte, entschied sich Louise Chéreau gegen die Zugabe.

## Boden

schiefrige Böden in Hanglage

## Weinnotiz

Katharos ist ein Wein der neuen Linie Vices & Vertus (dt. Laster & Tugenden), für welche die jüngste Generation der Familie, namentlich Louise Chéreau verantwortlich zeichnet. Die ungewöhnlichen Namen erinnern an die sieben Kardinaltugenden und sieben Todsünden, deren steinerne

Stellvertreter sich im alten Fasskeller von Château de Chasseloir bewundern lassen. Louises Idee und Motivation war es, Weinliebhabern weltweit die regionstypischen Trauben (wie Melon de Bourgogne oder Folle Blanche) und Weinbereitungsmethoden vorzustellen.

Das altgriechische Katharos bedeutet pur, rein. Den gleichnamigen Wein bereitet Louise Chéreau als sortenreinen Melon de Bourgogne. Die Trauben stammen aus einer besonderen Parzelle im Château de Chasseloir, der Wein wird ohne Zugabe von Schwefel bereitet und abgefüllt, um den feinen, rebsortentypischen Aromen ihren reinsten Ausdruck zu verleihen. Wenn der Wein trotzdem die Allergen-Kennzeichnung Enthält Sulfite aufweisen muss, trägt dies dem natürlich im Wein vorkommenden Schwefel Rechnung, der beispielsweise während der Gärung entsteht

Inverkehrbringer:	Chéreau Carré 44690 Saint Fiacre sur Maine Frankreich
EAN-Code	3352590002641
EAN-Code Karton	3352590062645