



## DOMAINE DU CARROU, Bué (Sancerre)

Unter den 14 Gemeinden, die sich die Herkunftsbezeichnung Sancerre teilen, war Bué schon immer für seine außergewöhnlichen Weinlagen bekannt. Eine bedeutende geologische Verwerfung aus der Urzeit bildete zwei Bodentypen heraus, die den Sancerre-Weinen aus der Gemeinde Bué ihre feine fruchtige Art bei gleichzeitig guter Lagerfähigkeit verleihen. Auf den reinen Kalkböden (Caillottes) wachsen die feinen, fruchtigen Weine, die sehr gut als junge Weine zu genießen sind, auf den lehmigen Kalkböden (Terre blanche) hingegen reifen die kräftigen, lagerungsfähigen Weine. "Ein großer Sancerre kann nur aus einer Cuvée von Trauben aus beiden dieser Bodentypen entstehen", meint unser Winzer Dominique Roger. Er versteht es, aus Weinen dieser beiden Böden eine "mariage par excellence" zu kreieren.

Die Familie Roger erzeugt hier schon seit 7 Generationen Sancerre-Weine. Im Jahre 1985 übernahm Dominique Roger in Erbfolge von seinem Vater das Weingut Domaine du Carrou mit rund 11 Hektar Rebfläche. Für ihn ist der Wein ein Naturelement wie das Sonnenlicht, das Wasser, die Luft; und ebenso notwendig. Diese drei Elemente bringen den Menschen - natürlich in wohl dosiertem Maße - Lebensfreude und Lebenslust.


Besonders beeindruckend ist die Langlebigkeit seiner weißen Sancerre-Weine. In mehreren Vertikalproben wussten sie auch mit einem Alter von 10 bis 20 Jahren zu überzeugen: Sie ändern sich zwar in ihrer Aromatik, aber dank der Mineralität bleiben sie höchst vielschichtig und spannend.



## Sancerre blanc 2022

Die Harmonie zwischen dem feinen mineralischen Bukett und dem fruchtigen dichten Geschmack mit schöner Länge kennzeichnen diesen exzellenten Sancerre der Domaine du Carrou. Reinsortig aus Sauvignon Blanc zeigt er im Duft Noten von Stachelbeeren und Buxbaum, frisch geschnittenem Gras und Passionsfrucht. Ein delikater, feiner und komplexer Wein, der auf den ersten Schluck begeistert. Feine Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und Stachelbeere sowie seine lebhaft frische gepaart mit eleganter Mineralität machen ihn zum idealen Begleiter von Fisch und Meeresfrüchten und natürlich zur lokalen Spezialität, dem Crottin de Chavignol, einem Ziegenkäse.



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2028</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	