

Liv Vincendeau

PetNat de Liv, Zéro Brut VdF

 2022, 750 ml

 Frankreich, Loire

 Crémant, Petnat

 9990009211

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Salat mit gebratenem Zander

(Fisch)

Salat mit confierten Hühnermägen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Im Jahr 2014 gründete die gebürtige Darmstädterin Liv Vencendeau nach ihrem Önologiestudium ihre Domaine in Rochefort-sur-Loire nahe Angers. Dieser PetNat wurde aus Demeter-zertifizierten Trauben produziert, die am 16. September 2022 geerntet und am 21. Oktober ohne Degorgement und Dosage abgefüllt wurden. Der PetNat de Liv besteht aus 95 % Chenin Blanc und 5 % Grolleau. Die Reben wachsen auf steinigem grünem und purpurnem Schiefer, Quarz und vulkanischen Böden.

Farbe:

Seidenmattes Zitronengelb.

Nase:

In der Nase dominieren zunächst Gäraromen und Brotrinde, gefolgt von Kernobstschalen und Gebäck wie Hefezopf. Im Obertonbereich treten weiße Blüten wie Flieder und Zitrusblüten hervor, unterlegt von satten Kernobstnoten nach reifen, pummeligen Birnen und Cox Orange-Äpfeln. Ein animierend ursprüngliches Naturell.

Mund:

Erfrischend im Antrunk mit kleinteiligem Mousseux zeigt er sich in der Gaumenmitte mostig mit kraftvollem Kern und freudvoll saftigem Naturell. Herb flankiert von feiner Phenolik ist er mild in der Säure und getragen von cremigem Schmelz. Ein handwerklich nährender Trunk mit gesteigertem Spaßpotenzial.