



## Gros Manseng-Sauvignon 2016

Alain Brumont



Artikel Nr.	04805
Land	Frankreich
Herkunft	Côtes de Gascogne
Rebsorte	Gros Manseng (0 %), Sauvignon Blanc (0 %)
Qualitätsbezeich.	Vins de Pays Côtes de Gascogne
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9°C
Ausbau	Gärung bei 14 °C, Ausbau auf der Feinhefe
Boden	Tonböden und Mergel auf Kalkstein
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Intensive frische Fruchtaromen nach Zitrusfrüchten und Pfirsichen. Ausdrucksstark und erfrischend am Gaumen mit langem fruchtbetonten Nachhall.
Über den Winzer	Im Alter von nur 38 Jahren kaufte Alain Brumont 1980 das heruntergewirtschaftete und ziemlich verlotterte Château Montus. Er riss die in den Fünfzigerjahren gepflanzten Cabernet Franc Reben aus und ersetzte sie durch die ursprüngliche, lokale Traubensorte Tannat. Seine Kollegen staunten und spotteten. 1987 konnte er dann zum ersten Mal seine Lorbeeren ernten. Sein 85-er Château Montus Cuvée Prestige begeisterte die Fachwelt und die Presse rannte ihm die Türen ein. 1991 wurde er vom "Gault-Millau, France" zum "Besten Winzer der 80er Jahre" gewählt und 1994 von "Vinum" als "sechstbesten Weinmacher der Welt" geehrt.