



22.08.2021 - FOLGE

DER PERFEKTE WEIN ZU ZIEGENKÄSE - 5 MINUTEN FÜR WEIN AM LIMIT



LIEBE WALINAUTEN,

vielen Dank für die vielen Kommentare und Rückmeldungen zu unserem Relaunch 5 Minuten für Wein am Limit. Natürlich sind unsere Vorschläge zur Rubrik „Welcher Wein zu..?“ kein Gesetz oder gar eine Vorschrift. Davon ist es weit entfernt. Es sind Empfehlungen, die wir auf unseren vielen „Forschungsreisen“ durch die Kulinarische und die Wein-Welt gemacht haben. Natürlich sind diese von vielen Faktoren abhängig, wie z.B. der Zubereitung, der Qualität der Produkte und der Weine u.v.m. Heute mit Ziegenkäse...

WEITERFÜHRENDE LINKS

[Mehr von DOMAINE DU CLOS DU ROC](#)

ZIEGENKÄSE CROTTIN DE CHAVIGNOL UND SANCERRE, DAS PASST!

Das „Pairing“ ist und bleibt eine persönliche Angelegenheit. Letztlich geht es um Lustgewinn, ein wenig Perfektion und vor allem den Spaß an der Sache. Das wollen wir Euch vermitteln. Dass der Sancerre auch hervorragend zu Austern oder frischen Meeresfrüchten passt, bleibt davon unbenommen. Insbesondere bei unseren französischen Nachbarn gibt es viele historisch gewachsene Kombinationen. Vor allem spielt die so in Mode gekommen Regionalität dabei eine wichtige Rolle. Für mich bleibt eine Verkostung in Sancerre vor einigen Jahren mit dem lokalen Ziegenkäse Crottin de Chavignol und Weinen in unterschiedlichen Reifegraden ein unvergessenes Erlebnis. Je älter der Wein, umso reifer waren die dazu gereichten Käse. Es war ein absolut erhellendes Erlebnis. Comme il faut.

Natürlich schmeckt es vor Ort immer anders, meistens besser. Da nichts in Stein gemeißelt ist, lassen sich Käse und Wein sicherlich austauschen, aber das ist eine andere Geschichte. Viele trinken zum Käse lieber Rotwein, aber objektiv betrachtet passen Weißweine häufig besser.

WIE SCHMECKEN DIE WEINE DER DOMAINE DU CLOS DU ROC?

Wir haben sehr viel Freude an diesen klassischen Gewächsen von Florian Mollet, der auf der ganzen Welt mit dem Sauvignon Blanc gearbeitet hat, aber tief mit dem Feuersteinboden aka Silex seiner Heimat an der oberen Loire verwurzelt ist. Er und seine Equipe arbeiten präzise das Bodenprofil heraus und es gelingt ihnen, den manchmal überbordenden – nicht selten penetranten – Charakter dieser aromatischen Sorte zu bändigen.

Die feine Frucht schmeckt man vor allem in den jungen Jahrgängen. Mit zunehmender Reife tritt die legendäre „Pierre à fusil“, die Feuersteinnote, hervor. Dieser Boden bringt die elegantesten, langlebigsten Vertreter der insgesamt 3000 Hektar hervor und findet im östlichen Teil der AOP. Im Vergleich zum Rest des Gebietes sind nur 15% der Sancerre Weingärten auf dem Silexboden zu finden. Je höher die Qualität der Range von der Domaine du Clos du Roc, umso dichter und mineralischer werden sie. Die besten Partien werden, je nach Jahrgang, zwischen 6 und 12 Monate in weitgehend gebrauchten 228 Liter fassenden Pièces aus dem Eichenwald von Tronçais gereift. Das verleiht ihnen mehr Komplexität und Haltbarkeit.

Eine absolute Spezialität sind die roten Sancerre, die vor 100 Jahren die eigentlichen Gewächse der Region waren. Jetzt liegt ihr Anteil wieder bei 20% der gesamten Produktion, bei der sicher auch das wärmere Klima in dieser moderat kontinental geprägten Gegend eine wichtige Rolle spielt. Sie sind sehr elegant und der kalkige Boden ist seit jeher ein Platz, an dem sich die Diva der Rebsorten wohlfühlt.

Dieser Traditionalist schafft den Spagat zwischen Moderne und der langen Geschichte dieser Stoffe. Echte Weine am Limit, in die man sich schnell verliebt, auch ohne Ziegenkäse.

Auf mehr Loire-Spaß im Glas,

Hendrik, Bianca und das WaL-Team

DIE WEINE AUS DEM VIDEO

	2020 Sancerre "Cuvée Tradition" Domaine du Clos du Roc, Loire	22.00 €	DETAILS
	2019 Sancerre "Roc de l'Abbaye" Domaine du Clos du Roc, Loire	43.00 €	DETAILS

ALLGEMEIN

SERVICE & BERATUNG

Wir beraten Dich gerne im Chat oder telefonisch unter **040 - 20201766**

Mo-Fr, 10:00 - 17:00 Uhr



WEIN SHOP

Das Wein am Limit - Team
Die WAL-Prädikate
Händler
Kontakt
Versand und Zahlungsmethoden
Widerrufsrecht
AGB

INFORMATIONEN NEWSLETTER

Cookie-Einstellungen
Glossar
Newsletter
Philosophie
Socialwall
Datenschutz
Impressum

Abonniere Jetzt den kostenlosen WAL Newsletter und verpasse keine Neuigkeit oder Aktion.

VERKAUF VON ALKOHOLHALTIGEN PRODUKTEN NUR AN PERSONEN AB 18 JAHREN

WEINE MIT SOUL UND CHARAKTER

Wein am Limit ist ein passionierter Hamburger Weinhändler und Importeur von kleinen ausgesuchten Weingütern aus der ganzen Welt.

Wir lieben unsere tägliche Arbeit und den Kontakt zu unseren Produzenten und Kunden gleichermaßen. Deswegen sprechen wir auch oft von der "Wein am Limit-Familie" und unseren Fans und Freunden, den Walinauten. Es geht um das Besondere, das handwerklich perfekt umgesetzt wird. Weine mit Soul und Charakter, die eine klare Sprache sprechen. Sie sind nicht dogmatisch und verkopft, sondern zeitgemäß mit Freude und mit Spaß im Glas.

* Alle Preise inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders beschrieben