



Martel.
Wein geniessen.

Pouilly-Fumé AC Vieilles Vignes 2022

Tradition Cullus
Masson-Blondelet



Sauvignon Blanc



2022



Loire



Pouilly-Fumé



Apéro Riche, Asiatische Küche, Fischspeisen
aller Art, Geflügel, Hummer & Krustentiere,
Vegetarische Gerichte aller Art



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



naturnah



13.00 % Vol.



mittelschwerer Wein

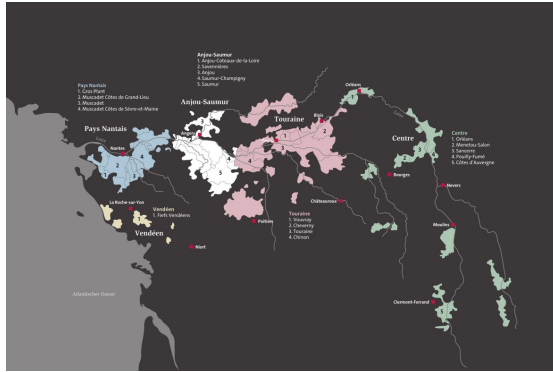


Masson-Blondelet

Zum Wein

Die Familie Masson-Blondelet führt dieses Weingut bereits in der 6. Generation. Der Tradition Cullus ist eine Spezialität des Hauses ausserhalb der Klassik der Loire, dafür mehr in der Art grosser weisser Bordeaux. Er wird in neuen mittelgrossen Eichenfässern von 600l vergoren und ausgebaut. Die Selektion für diese beste Cuvée der Domaine stammt aus den besten Parzellen mit 50 bis 70jährigen Reben! Er ist intensiv aromatisch und verbindet reizvoll die frischen Sauvignon-Blanc-Tugenden mit einer zarten Eichenholz(röst)note. Ein Wein, der auch über mehrere Jahre Reifung faszinierende Komplexität entwickelt.

Winzerportrait Domaine Masson-Blondelet



Melanie & Pierre Masson, Besitzer

Weingut



1972



22 ha



Besitz: Mélanie und Pierre-François Masson
Gutsleitung: Mélanie und Pierre-François Masson
Weinbereitung: Emeline Piton (Sicavac)



Weiss: Sauvignon Blanc



Kalk, Ton, Silex



Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

Anbau



naturnah

Keller



Vegan

Aus diesem Grund

Einordnung

Sie sind rührend: bei den Masson-Blondelets arbeitet die ganze Familie mit, Stolz und Freude strahlt aus allen Gesichtern. Als traditionelle Weinbauern sind sie einfach und bescheiden. Sie sind sich jedoch auch bewusst, das Privileg eines exzellenten Terroirs geniessen zu dürfen und einen nicht nur in Frankreich geschätzten Beitrag an die Weinkultur zu leisten.

Mittlerweile in der 7. Generation und mit neun Familienmitgliedern pflegen die Masson-Blondelets in Pouilly-sur-Loire (unweit von Sancerre) ihre Rebberge und vinifizieren daraus die bekannten Loire Klassiker. Im Wissen darum, dass Rebbau langfristiges Denken verlangt, hat man seit den frühen 1980er Jahren jegliche Chemie aus dem Rebberg verbannt und setzt ganz auf ökologische Bewirtschaftung. Dieses Denken setzt sich selbstverständlich auch im Keller fort. Schonende Behandlung der Trauben und von Most und Wein ist oberstes Gebot. Darum werden sie z.B. ausschliesslich mit Hilfe der Schwerkraft statt mit Pumpen bewegt. Dazu wurde auch eigens ein dreigeschossiges Kellergebäude erbaut.

«Für heisse Sommertage und
lange Sommernächte.»

—— Martel über Masson-Blondelet

Impressionen

