

# VIMBLANC 3/vb BLANC DE NEGRES 2013



Celler de Capcanes, Montsant D.O.

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## STIL

körperreich  
milde Säure  
herrlich gereift  
mittlere  
Barriquenote  
trocken

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2028  
12 bis 14°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Grenache / Garnacha

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Lagerung

teils gebrauchtes  
Barriquefass

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100