METHODE CAP CLASSIQUE CLEMENT DE LURE MCC

Stellenrust, Stellenbosch

GESCHMACK

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

AROMEN

TYP

STIL

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2025
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Cabernet Franc

WEINBEREITUNG

Dosage	3 Gramm / Liter