SANCERRE BLANC CONSTELLATION DU SCORPION 2019 BIO

Gaudry, Vincent, Loire

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

Bergbach
(Mineraltiät)
Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Stachelbeere
Holunderblüte
Schwarze Joha.
Gebäck

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Sauvignon blanc

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	94/100