

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
(Mineralität)
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