VIRÉ-CLESSÉ LORIS 2019 BIO

Gandines - Florent & Benjamin Danachet, Burgund Maconnais

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

Aprikose
Grapefruit
Honigmelone
Getoastetes Brot
Weißbrot
Butter
Kalkstein
Ingwer
Muskatnuss

ANLASS

vor dem Kamin
perfektes Geschenk
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2034
8 bis 10°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

körperreich
milde Säure
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU

Rebsorten Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Parker Wine Advocate	92/100