

MACON ROUGE IGE 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

Rote Kirsche
Rote Johannisbeere
Kräuter
Stein
Nasse Erde
Himbeere

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin



WEINBAU

Rebsorten

Gamay

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass