

CHÂTEAU RESPIDE MEDEVILLE GRAVES BORDEAUX BLANC SEC 2020

BIO



Gonet-Médeville, Julie,

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

Limette
Schwarze Joha.
Gruene Birne
Holunderblüte
Mango
Tomatengrün
Rauch
Vanille

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Sauvignon blanc

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100