FITOU ZE FITOU 2021 BIO

Mas de Caprices, Roussillon

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

Erdbeere
Brombeerblätter
Blaue Pflaume
Schokolade
Stein

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren

STIL

milde Säure
sanftes Tannin
trocken

WEINBAU

Rebsorten
Carignan
Mourvedre / Monastrell
Grenache / Garnacha

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager

Ausbau
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung
Betontank