

# CRÉMANT DE LOIRE NATURE

BIO



Haute Perche, Loire

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Roter Apfel  
Quitte  
Haselnuss  
Brioche  
Ananas

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2024  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

zugänglich, leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Chenin blanc (50%)  
Chardonnay (50%)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dosage

0 Gramm / Liter

## BEWERTUNG

### einfach genießen

90/100