

# CAHORS CALCAIRE 2021

BIO

Les Croisille, Cahors

## GESCHMACK

Süß	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

	LAGERN & SERVIEREN
Brombeere	2023 bis 2031
Getrocknete Pflaume	14 bis 16°C
Schwarze Kirsche	bis zu einer Stunde dekantieren
Kakaobohne	
Schwarzer Pfeffer	
Schwarze Olive	
Lakritze	
Stein	

## STIL

finessenreich  
milde Säure  
zupackendes Tannin  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Malbec

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
großes gebrauchtes  
Holzfass

## Lagerung

## BEWERTUNG einfach geniessen

91/100

