

CAHORS CALCAIRE 2021

BIO



Les Croisille, Cahors

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

Brombeere
Getrocknete Pflaume
Schwarze Kirsche
Kakaobohne
Schwarzer Pfeffer
Schwarze Olive
Lakritze
Stein

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren

STIL

finessenreich
milde Säure
zupackendes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Malbec

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100