POUILLY-LOCHÉ EN CHANTONE 2022 00



Clos des Rocs, Burgund Maconnais

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 hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Mango
Orangenblüte
Honigmelone
Orangenschale
Banane
Grapefruit
Butter
Haselnuss
Zedernholz

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037 10 bis 12°C Weißwein oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung durchgeführt gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen Falstaff 93/100 92/100

STIL

körperreich erfrischende Säure feine Holznote trocken