PERNAND-VERGELESSES BLANC 2022



GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Weißer Pfirsich Grapefruit Aprikose Gruene Birne Akazienblüte Zedernholz Stein

STIL

leicht energiegeladen erfrischende Säure feine Holznote trocken

ANLASS

Abend mit Freunden Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037 10 bis 12°C bis zu einer Stunde dekantieren Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Gärung

Lagerung

Rebsorten

Chardonnay

Weinberge Les Vignes

Blanches, Les Pins und

Devant les Cloux

WEINBEREITUNG

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Schönung
minimale Zugabe von

Schwefel teils neues Barriquefass

spontane Gärung

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100