STELLENRUST, STELLENBOSCH METHODE CAP CLASSIQUE CLEMENT DE LURE MCC



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 gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

TYP

STIL

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027

Weißwein-, großes Champagner-

oder Universalglas



Rebsorten Cabernet Franc

WEINBEREITUNG

Dosage 3 Gramm / Liter

