CROZES-HERMITAGE 2023



Paris, Vincent, Nördliche Rhône

GESCHMACK

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

AROMEN

Brombeere Schwarze Kirsche Schieferstein Lakritze

STIL

erfrischende Säure zupackendes Tannin trocken

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038 16 bis 18°C ein bis drei Stunden dekantieren bauchiges Rotweinglas Burgund

WEINBAU

Rebsorten

Syrah / Shiraz

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung Verzicht auf Filtration

Ausbau und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Lagerung gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

