

ALTESSE LES CHEMINS 2022

BIO



Lucey, Rousette de Savoie

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

Grapefruit
Quitte
Gelbe Pflaume
Stein
Gebäck
Mandel

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2042
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Alter der Reben

Altesse
2022
Patavine und Pimpenan
30 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
minimale Zugabe von
Schwefel
Verzicht auf Filtration
und Schönung
Betonei

Ausbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100