

ALTESSE LES PETITS GRAINS 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

Stein
Mandel
Mango
Mandarine
Gebäck
Getrocknete Aprikose
Gelber Apfel
Aprikose
Quitte

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2047
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Alter der Reben

Altesse
2022
30 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
minimale Zugabe von
Schwefel
Verzicht auf Filtration
und Schönung
Edelstahltank
10 Monate

Lagerung
Dauer Hefelager

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100