

ALTESSE LE LAC 2022

BIO



Lucey, Vin de France

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
Grapefruit
Zitrone
Grüner Apfel
Gelbe Pflaume
Gebäck

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Alter der Reben

Altesse
30 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Lagerung

Dauer Hefelager

Edelstahltank
10 Monate

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100