

# HAUTE PERCHE, LOIRE CRÉMANT DE LOIRE BRUT NATURE



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering		hoch
<b>Säure</b>	gering		hoch
<b>Körper</b>	schlank		voll
<b>Reife</b>	jugendlich		voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten		ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering		hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz		sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering		hoch
<b>Länge</b>	kurz		sehr lang

## AROMEN

Roter Apfel  
Quitte  
Haselnuss  
Brioche  
Ananas

## STIL

leicht  
trocken

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2024  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chenin blanc (50%)  
Chardonnay (50%)

### Jahrgänge

2021

### Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

18 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

## BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100