

ANJOU BLANC 2024

BIO



Haute Perche, Loire

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
Aprikose
Reife Birne
Akazienblüte
Weiße Blüten
Stein

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Alter der Reben

Chenin blanc
40 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

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

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100