

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 sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit Quitte Aprikose Reife Birne Akazienblüte Weiße Blüten Stein

STIL

erfrischende Säure trocken

ANLASS

für jeden Tag auf der Terrasse Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten Alter der Reben Chenin blanc 40 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung ausgedehntes

Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Lagerung Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100