

GROLLEAU GRIS LE P'TIT GRIS 2024



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
Zitrone
Weißer Pfirsich
Grüner Apfel
Weiße Blüten
Fliederblüten
Bergbach
(Mineralität)

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Grolleau Gris

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

