CHENIN BLANC COTEAUX DE L'AUBANCE 2022 000





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 hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Ananas Quitte Kandierte Früchte Mango

Zitrone Honig

STIL

deutliche Süße

ANLASS

Abend zu zweit Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2052 8 bis 10°C Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten Alter der Reben Chenin blanc 40 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Lagerung Edelstahltank



einfach geniessen 0/100 Parker Wine Advocate 89/100

