

CHENIN BLANC COTEAUX DE L'AUBANCE 2022

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

Ananas
Mango
Kandierte Früchte
Quitte
Zitrone
Honig

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

deutliche Süße

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 0/100
Parker Wine Advocate 89/100

