

CHENIN BLANC COTEAUX DE L'AUBANCE 2022

BIO



Haute Perche, Loire

GESCHMACK

Süß	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	ANLASS
Mango	Abend zu zweit
Kandierte Früchte	Essensbegleiter
Quitte	
Zitrone	LAGERN & SERVIEREN
Honig	2025 bis 2052

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