

ANJOU BLANC CLOS DES CONSTANTS 2023

BIO



Haute Perche, Loire

G E S C H M A C K

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

A R O M E N

Roter Pfirsich
Aprikose
Orangenschale
Pink Grapefruit
Stein
Brioche
Biskuit

A N L A S S

auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

L A G E R N & S E R V I E R E N

2025 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

S T I L

erfrischende Säure
trocken



W E I N B A U

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Alter der Reben

W E I N B E R E I T U N G

Gärung
Ausbau

Lagerung

B E W E R T U N G

einfach geniessen

Chenin blanc
2023
10 km entfernt von
Angers
durchschnittlich 40
Jahre alt

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils kleine und große
Holzfässer

91/100