ANJOU BLANC CLOS DES CONSTANTS 2023 100



Haute Perche, Loire

GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Roter Pfirsich **Aprikose** Orangenschale Pink Grapefruit Stein Brioche Biskuit

STIL

erfrischende Säure trocken

ANLASS

auf der Terrasse Abend mit Freunden Abend zu zweit Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Chenin blanc Rebsorten Jahrgänge 2023 10 km entfernt von Weinberg **Angers** durchschnittlich 40 Alter der Reben Jahre alt

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

BEWERTUNG

CLOS DES CONSTANTS

einfach geniessen

91/100