

# ANJOU BLANC CLOS DES CONSTANTS 2023



Haute Perche, Loire

## GESCHMACK

<b>Süß</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Roter Pfirsich  
Aprikose  
Orangenschale  
Pink Grapefruit  
Stein  
Brioche  
Biskuit

## ANLASS

auf der Terrasse  
Abend mit Freunden  
Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## STIL

erfrischende Säure  
trocken

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

## Alter der Reben

**WEINBEREITUNG**  
**Gärung**  
**Ausbau**

## Lagerung

**BEWERTUNG**  
**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