PERNAND-VERGELESSES BLANC 2023



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

Gruene Birne Grapefruit Aprikose Weißer Pfirsich Akazienblüte Stein Zedernholz

STIL

leicht energiegeladen erfrischende Säure feine Holznote trocken

ANLASS

Abend mit Freunden Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038 10 bis 12°C bis zu einer Stunde dekantieren Weißwein- oder Universalglas



2023

WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

Weinberge Les Vignes

Blanches, Les Pins und

Devant les Cloux

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes
Hefelager
Ausbau Verzicht auf Schönung

minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100