

PERNAND-VERGELESSES BLANC 1ER CRU SOUS-FRÉVILLE 2023



Boudier, Jean-Baptiste, Burgund Côte de Beaune

GESCHMACK

| | | | |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| 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 |

AROMEN

Grapefruit
Zitrone
Gelber Apfel
Aprikose
Weiße Blüten
Zedernholz
Stein

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Chardonnay
Weinberg Sous-Fréville

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils neues
Barriquefass

BEWERTUNG

Parker Wine Advocate 89/100