# CABERNET D'ANJOU 2024 99



# Haute Perche, Loire

#### GESCHMACK

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

### AROMEN

Erdbeere Himbeere Rote Johannisbeere Zitrone Weiße Blüten Stein

#### STIL

leicht erfrischende Säure leichte Süsse

#### ANLASS

auf der Terrasse Abend mit Freunden Abend zu zweit Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028 10 bis 12°C Weißwein- oder Universalglas

#### WEINBAU

Rebsorten Weinberg

Alter der Reben

# Cabernet Franc

10 km von Angers entfernt durchschnittlich 40

Jahre alt

#### WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Lagerung

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel Edelstahltank

