

CABERNET D'ANJOU ROSÉ 2024

BIO



Haute Perche, Loire

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

Rote Johannisbeere
Himbeere
Erdbeere
Zitrone
Weiße Blüten
Stein

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

leicht
erfrischende Säure
leichte Süsse



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Cabernet Franc
10 km von Angers
entfernt
durchschnittlich 40
Jahre alt

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Edelstahltank

Lagerung