

ANJOU GAMAY 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 Kirsche
Rote Johannisbeere
Himbeere
Kräuter
Veilchenblüte
Weißer Pfeffer

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Alter der Reben

Gamay
10 km von Angers
entfernt
durchschnittlich 45
Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

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

Biolog. Säureabbau
Lagerung