

# HAUTE PERCHE, LOIRE CRÉMANT DE LOIRE BRUT NATURE



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grüner Apfel  
Quitte  
Zitrone  
Reife Birne  
Weiße Blüten  
Brioche

## STIL

leicht  
trocken

## TYP

**LAGERN & SERVIEREN**  
2022 bis 2024  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chenin blanc (50%)  
Chardonnay (50%)

2023

durchschnittlich 40

Jahre alt

biologisch (EU Biosiegel)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration und Schönung

minimale Zugabe von Schwefel

durchgeführt

teils gebrauchtes Barriquefass

kein Reservewein

18 Monate

0 Gramm / Liter

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

90/100