

HAUTE PERCHE, LOIRE CRÉMANT DE LOIRE BRUT NATURE



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

Grüner Apfel
Quitte
Zitrone
Reife Birne
Weiße Blüten
Brioche

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2024
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Chenin blanc (50%)
Chardonnay (50%)

Jahrgänge

2023

Alter der Reben

durchschnittlich 40
Jahre alt

Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100