CÔTES DU JURA SAVAGNIN - CUVÉE ROMANE 2023 👳



Thill, Eric, Jura

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

STIL

ANLASS

Abend mit Freunden Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Savagnin (100%)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes

Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

gebrauchtes

Barriquefass

18 Monate

minimale Zugabe von

Schwefel

Lagerung

Dauer Hefelager

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100