CÔTES DU JURA CHARDONNAY SAVAGNIN - LES MOLATES 2022 ©



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

LAGERN & SERVIEREN

Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (80%) Savagnin (20%)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

ausgedehntes

Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Lagerung gebrauchtes

Barriquefass

Dauer Hefelager 20 Monate

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100