

CÔTES DU JURA CHARDONNAY SAVAGNIN – LES MOLATES 2022

BIO



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

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass
20 Monate

Lagerung

Dauer Hefelager

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100

