

SAUMUR BLANC REFUGE DE CHAVANNES 2020

BIO



Domaine de l'Enchatoir, Saumur, Mittlere Loire

GESCHMACK

Süß	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

Grapefruit
Nasse Erde
Orangenschale
Bienenwachs
Mirabelle
Gelber Apfel
Quitte
Gebäck
Laub

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2040
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Chenin blanc

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
großes gebrauchtes
Holzfass
24 Monate

Lagerung

Dauer Hefelager



STIL

energiegeladen
erfrischende Säure
trocken