

POUILLY-FUMÉ 2023

BIO



Francois Le Saint, Loire

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

Grapefruit
Bergbach
(Mineralität)
Stachelbeere
Brennnessel
Maracuja
Holunderblüte
Gras

ANLASS

auf der Terrasse
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2024
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Sauvignon blanc

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

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

Biolog. Säureabbau Lagerung

