POUILLY-FUMÉ 2023 Description 2023

Francois Le Seint, Loire

GESCHMACK

Süße	gering	• • • • •	hoch
Säure	gering	• • • •	hoch
Körper	schlank	\bullet \bullet \bullet \bullet	voll
Reife	jugendlich	• • • • •	voll gereift
Intensität	verhalten	\bullet \bullet \bullet \bullet	ausgeprägt
Mineralität	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	• • • • •	sehr viel Holz
Komplexität	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Länge	kurz	\bullet \bullet \bullet \bullet	sehr lang

AROMEN

Grapefruit Bergbach (Mineraltiät) Stachelbeere Brennnessel Maracuja Holunderblüte Gras

STIL

leicht energiegeladen erfrischende Säure trocken

ANLASS

auf der Terrasse Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Sauvignon blanc Rebsorten

WEINBEREITUNG

spontane Gärung Gärung

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt großes gebrauchtes Lagerung

Holzfass