



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

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung