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
Passionsfrucht
Holunderblüte
Gras

ANLASS

auf der Terrasse
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2043
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
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

SANCERRE / POUILLY-FUMÉ – ÖSTLICHE LOIRE