

CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE ROUGE BERTY 2022

BIO



La Selve, Ardèche

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

Stein
Rauch
Kräuter
Rote Pflaume
Himbeere
Erdbeere

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

milde Säure
sanftes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Syrah / Shiraz (45%)
Grenache / Garnacha (30%)
Cinsault (20%)
Viognier (5%)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Amphore
18 Monate

Lagerung

Dauer Hefelager

90/100

BEWERTUNG

einfach geniessen