

# CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE ROUGE BERTY 2022

BIO



La Selve, Ardèche

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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

## BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100

