



Les Croisille, Cahors

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

Brombeere
Getrocknete Pflaume
Schwarze Kirsche
Schwarzer Pfeffer
Gereiftes Fleisch
Lakritze
Stein
Nasse Erde

ANLASS

für jeden Tag

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2033
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas



STIL

leicht
milde Säure
sanftes Tannin
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Malbec

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

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

Lagerung