

# CAHORS LE CROIZILLON 2023

BIO



Les Croisille, Cahors

## 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

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

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
Edelstahltank

Lagerung