

# CAHORS SILICE 2022

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  
Heidelbeere  
Schwarze Kirsche  
Schwarzer Pfeffer  
Kakaobohne  
Lakritze  
Schwarze Olive  
Stein

## ANLASS

für jeden Tag  
Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032  
14 bis 16°C  
bis zu einer Stunde dekantieren

## STIL

finessenreich  
milde Säure  
zupackendes Tannin  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**

**Alter der Reben**

Malbec  
35 Jahre alt

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

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

**Lagerung**