CAHORS SILICE 2022 ¹⁰⁰

SEINFACH. GENVERSONS SEIT 2003

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 aerina hoch Länge kurz sehr lang

AROMEN

Brombeere Heidelbeere Schwarze Kirsche Kakaobohne Schwarzer Pfeffer Schwarze Olive

Lakritze Stein

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032 14 bis 16°C

ANLASS

für jeden Tag

Essensbegleiter

Abend mit Freunden

bis zu einer Stunde dekantieren

STIL

finessenreich milde Säure zupackendes Tannin trocken

WEINBAU

Rebsorten Malbec **Alter der Reben** 35 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

ausgedehntes

Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Lagerung Betontank