

CAHORS DIVIN 2022

BIO



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
Heidelbeere
Schwarze Kirsche
Kakaobohne
Schwarzer Pfeffer
Rauch
Schwarze Olive
Lakritze
Stein

ANLASS

für jeden Tag
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren

STIL

finessenreich
milde Säure
zupackendes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Malbec

Alter der Reben

45 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

Dauer Hefelager

18 Monate