

SELL SOO3

Les Croisille, Cahors

GESCHMACK

Süße	gering	• • • • •	hoch
Säure	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Körper	schlank	• • • • •	voll
Reife	jugendlich	\bullet \bullet \bullet \bullet	voll gereift
Intensität	verhalten	\bullet \bullet \bullet \bullet	ausgeprägt
Mineralität	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	• • • • •	sehr viel Holz
Komplexität	gering	• • • • •	hoch
Länge	kurz	• • • • •	sehr lang

AROMEN

Brombeere
Heidelbeere
Schwarze Kirsche
Schwarzer Pfeffer
Kakaobohne
Lakritze
Schwarze Olive

Rauch Stein

ANLASS für inden Te

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

ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Lagerung großes gebrauchtes

Holzfass

Dauer Hefelager 18 Monate