

CAHORS LA PIERRE 2024

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
Schwarzer Pfeffer
Kakaobohne
Lakritze
Schwarze Olive
Rauch
Stein

ANLASS

für jeden Tag
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2039
14 bis 16°C
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

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

