CAHORS LA PIERRE 2024 100

GENEACH.

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 Rauch Schwarze Olive

STIL

Stein

Lakritze

finessenreich milde Säure zupackendes Tannin trocken

ANLASS

für jeden Tag Abend mit Freunden Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2039 14 bis 16°C bis zu einer Stunde dekantieren

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