

MÉNAGE A TROIS TOREYE 2022

BIO



Eymann, Pfalz

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

Grapefruit
Honigmelone
Ananas
Butter
Haselnuss
Brioche
Getoastetes Brot

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay
Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

