

# ANJOU ROUGE CLOS DE DERRIÈRE L'ÉGLISE 2021

BIO



Haute Perche, Saumur, Mittlere Loire

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Brombeere  
Schwarzer Pfeffer  
Minze  
Stein  
Nasse Erde  
Leder  
Zedernholz  
Schwarze Kirsche

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
14 bis 16°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Universalglas oder Burgunderglas

## STIL

leicht  
energiegeladen  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
feine Holznote



## WEINBAU

**Rebsorten**

Cabernet Franc

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Lagerung**

großes gebrauchtes  
Holzfass

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

91/100