

ANJOU BLANC CLOS DES CONSTANTS 2021 BIO



Haute Perche, Loire

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

Mirabelle
Aprikose
Orangenschale
Pink Grapefruit
Stein
Stachelbeere

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Chenin blanc

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100