

# SANCERRE BLANC SILEX 2022



Francois Le Saint, 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

Grapefruit  
Bergbach  
(Mineralität)  
Stachelbeere  
Brennnessel  
Maracuja  
Holunderblüte  
Gras

## ANLASS

auf der Terrasse  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2024  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

leicht  
energiegeladen  
erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**

Sauvignon blanc

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

nicht durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass

**Lagerung**

## BEWERTUNG

**einfach genossen**

90/100