

CAHORS LE CROIZILLON 2022

BIO



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	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Brombeere
Getrocknete Pflaume
Schwarze Kirsche
Schwarzer Pfeffer
Gereiftes Fleisch
Lakritze
Stein
Nasse Erde

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas

STIL

leicht
milde Säure
sanftes Tannin
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Malbec

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

Edelstahltank

