

VIRÉ-CLESSÉ LA FORÉTILLE 2022

BIO



Domaine Sainte Barbe - Jean-Marie Chaland, Burgund Maconnais

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

Gelber Apfel
Quitte
Reife Birne
Grapefruit
Butter
Haselnuss
Getoastetes Brot

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2042
10 bis 12°C
Weißwein oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Weinberg

Chardonnay
Einzellage La Forêtille in
Viré-Clessé

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100