

# POUILLY-LOCHÉ EN CHANTONE 2022



## Clos des Rocs, Burgund Maconnais

### 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

- Mango
- Orangenschale
- Honigmelone
- Orangenblüte
- Banane
- Grapefruit
- Butter
- Haselnuss
- Zedernholz

### LAGERN & SERVIEREN

- 2024 bis 2037
- 10 bis 12°C
- Weißwein oder Universalglas

### STIL

- körperreich
- erfrischende Säure
- feine Holznote
- trocken



### WEINBAU

#### Rebsorten

Chardonnay

### WEINBEREITUNG

#### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

#### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

#### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

#### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### BEWERTUNG

#### einfach geniessen

93/100