

# POUILLY-LOCHÉ CLOS DES ROCS – MONOPOLE 2022

BIO



## 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  
Honigmelone  
Banane  
Grapefruit  
Butter  
Haselnuss  
Räucherschinken

### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037  
10 bis 12°C  
Weißwein oder Universalglas

### STIL

körperreich  
finessenreich  
erfrischende Säure  
mittlere Barriquenote  
trocken



### WEINBAU

#### Rebsorten

Chardonnay

### WEINBEREITUNG

#### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

#### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

#### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### BEWERTUNG

#### einfach genießen

92/100