

MONDEUSE DE MONTAGNIEU 2022

BIO



Maison Bonnard, Bugey

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

Rote Kirsche
Rote Pflaume
Heidelbeere
Brombeere
Nasse Erde
Stein
Veilchenblüte

STIL

leicht
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
trocken

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas oder Burgunderglas



WEINBAU

Rebsorten

Mondeuse

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100