

METHODE CAP CLASSIQUE CLEMENT DE LURE MCC



Stellenrust, Stellenbosch

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

TYP

STIL

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Cabernet Franc

WEINBEREITUNG

Dosage

3 Gramm / Liter

