

CROZES-HERMITAGE 2023



Paris, Vincent, Nördliche Rhône

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

Brombeere
Schwarze Kirsche
Schieferstein
Lakritze

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Syrah / Shiraz

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100