

ALTESSE LES MONETTES 2023

BIO



Lucey, Rousette de Savoie

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

STIL

LAGERN & SERVIEREN

Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Alter der Reben

Altesse
2023
Les Monettes
20 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
minimale Zugabe von
Schwefel
Verzicht auf Filtration
und Schönung
Edelstahltank
9 Monate

Ausbau

Lagerung
Dauer Hefelager

BEWERTUNG

einfach geniessen 0/100