

ANJOU BLANC 2024

BIO



Haute Perche, Loire

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

Mirabelle
Aprikose
Orangenschale
Pink Grapefruit
Stein
Stachelbeere

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Alter der Reben

Chenin blanc
40 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Lagerung

Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100