

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PINOT BLANC EXTRA BRUT LA LEMBLEE



Prélat, Julien, Champagne, Côte des Bar

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

Weißer Blüten
Weißer Pfirsich
Mirabelle
Gruene Birne
Quitte
Karamell
Butter
Getoastetes Brot
Brotrinde

STIL

zugänglich
milde Säure

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco
2018
Einzellage La Lembede
in Celles-sur-Ource
2000 gepflanzt

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
24 Monate
5 Gramm / Liter
März 2022
1.124 Flaschen

90/100