

CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2018



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

Honig
Orangenschale
Himbeere
Brioche
Gelber Apfel
Quitte
Haselnuss
Karamell
Weißer Pfeffer

STIL

zugänglich
feine Holznote
körperreich

TYP

zum Aperitif
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
Einzellage
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2018

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

Dauer Hefelager

12 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

Jahresproduktion

368 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100