

# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2018



## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | 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%)

### Jahrgänge

2018

### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Ausbau

durchgeführt

### Biolog. Säureabbau

gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

kein Reservewein

### Reserveweine

12 Monate

### Dauer Hefelager

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2023

### Jahresproduktion

368 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

92/100