

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PRESLE



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

Zitrone
Grapefruit
Getoastetes Brot
Aprikose
Gruene Birne
Karamell
Quitte
Brioche
Weiße Blüten

STIL

finessenreich
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2022

Weinberg

Einzellage Presle in

Celles-sur-Ource

Alter der Reben

2007 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2024

Jahresproduktion

6.700 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100