

PRÉLAT, KARINE, CÔTE DES BAR COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE 2022



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

Himbeere
Schwarze Kirsche
Brombeere
Konfitüre
Rauch
Karamell

TYP

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas oder Burgunderglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

Weinberg

Einzellage Fontaine
Dieu

Alter der Reben

1987 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

617

Lagerung

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100