

PRÉLAT, KARINE, CÔTE DES BAR COTEAUX CHAMPENOIS BLANC 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

Weißer Blüten
Weißdornblüte
Grapefruit
Grüne Birne
Gelber Apfel
Kandierte Früchte
Kreide

STIL

TYP

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco
Petit Meslier
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Betonei

Ausbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100