

# COTEAUX CHAMPENOIS BLANC 2022



Prélat, Karine, Champagne, Côte des Bar

## 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

Weißer Blüten  
Weißdornblüte  
Grapefruit  
Gruene 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

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Lagerung

Betonei

## BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100