

ETYSSA, TRENTINO/TRENTIN TRENTODOC EXTRA BRUT ETYSSA CUVEE NO. 8



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

Haselnuss
Getoastetes Brot
Gebäck
Brioche
Grapefruit
Gelber Apfel
Ananas
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

Jahrgänge

2019

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2023

Jahresproduktion

15.592 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100