

# CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2019



Prélat, Julien, 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

Honig  
Orangenschale  
Himbeere  
Brioche  
Gelber Apfel  
Quitte  
Haselnuss  
Karamell  
Weißer Pfeffer

## STIL

zugänglich  
feine Holznote  
körperreich

## TYP

zum Aperitif  
Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
für Fortgeschrittene  
Einzellage  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019

**Jahrgänge**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

**Ausbau**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

kein Reservewein

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

12 Monate

**Dosage**

2 Gramm / Liter

**Degorgiert**

März 2024

**Jahresproduktion**

1.377 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100