CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TÉTHYS 17

Guiborat, Champagne, Côte des Blancs

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

Zitrone
Grapefruit
Stein
Quitte
Kandierte Früchte
Brioche
Getoastetes Brot
Akazienblüte

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich, cremig

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%) 2017 mit 19%
Jahrgänge	Reservewein aus 2016 bis 2014
Weinberg	Weinberge in Chouilly, Cramant und Oiry

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	19% aus 2016 bis 2014
Dauer Hefelager	23 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	3/5