

# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES REINES 2019



## 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  
Reife Birne  
Himbeere  
Brioche  
Gelber Apfel  
Quitte  
Haselnuss  
Karamell

## STIL

zugänglich  
feine Holznote  
körperreich

## TYP

zum Aperitif  
Blanc de Blancs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Einzellage  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten** Chardonnay (100%)  
**Jahrgänge** 2019  
**Weinberg** Einzellagen Les Reines  
in Celles-sur-Ource  
**Alter der Reben** 2007 gepflanzt  
**Anbau** biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
**Ausbau** Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
**Biolog. Säureabbau** durchgeführt  
**Lagerung** teils gebrauchtes  
Barriquefass  
**Reserveweine** kein Reservewein  
**Dauer Hefelager** 36 Monate  
**Dosage** 0 Gramm / Liter  
**Degorgiert** März 2023  
**Jahresproduktion** 1.200 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 91/100