

PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PINOT BLANC EXTRA BRUT

LA LEMBLEE 2019



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

Weiße Blüten	Blanc de Blancs
Weißer Pfirsich	Einzellage
Mirabelle	zum Aperitif
Gruene Birne	Essensbegleiter
Quitte	im Holz ausgebaut
Karamell	
Butter	
Getoastetes Brot	2024 bis 2033
Brotrinde	10 bis 12°C

STIL

zugänglich
milde Säure

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco

2019
Einzellage La Lemblée
in Celles-sur-Ource
2000 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Weinberg

Alter der Reben Anbau

spontane Gärung

Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

kein Reservewein

48 Monate

2 Gramm / Liter

März 2024

1.124 Flaschen

WEINBEREITUNG

Gärung

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

durchgeführt

Biolog. Säureabbau

gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2024

Jahresproduktion

1.124 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100