PRÉLAT, KARINE, CÔTE DES BAR
COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE
2022

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

Himbeere
Schwarze Kirsche
Brombeere
Konfitüre
Rauch
Karamell

STIL

TYP

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas oder Burgunderglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder
Weinberg	Einzellage Fontaine Dieu
Alter der Reben	1987 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Jahresproduktion	617

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100