PRÉLAT, KARINE, CÔTE DES BAR
COTEAUX CHAMPENOIS BLANC
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

Weiße Blüten
Weißdornblüte
Grapefruit
Gruene Birne
Gelber Apfel
Kandierte Früchte
Kreide

TYP

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco Petit Meslier
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	Betonei

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100