ETYSSA, TRENTINO/TRENTIN TRENTODOC EXTRA BRUT ETYSSA CUVEE NO. 8



GESCHMACK

Süße hoch gering 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

Haselnuss

Kalkstein Ananas Gelber Apfel Grapefruit Brioche Gebäck **Getoastetes Brot**

LAGERN & SERVIEREN

10 bis 12°C

STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas

feine Holznote finessenreich energiegeladen trocken

TYP

Blanc de Blancs für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

Weißwein-, großes Champagner-



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay Jahrgänge 2019 biologisch (nicht Anbau zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt teils kleine und große

Lagerung Holzfässer **Dauer Hefelager** 36 Monate 4 Gramm / Liter Dosage **Degorgiert** Juli 2023 **Jahresproduktion** 15.592 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100