

# ETYSSA, TRENTINO/TRENTIN

## TRENTODOC EXTRA BRUT

### ETYSSA CUVÉE NO. 8



#### 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

Haselnuss  
Getoastetes Brot  
Gebäck  
Brioche  
Grapefruit  
Gelber Apfel  
Ananas  
Kalkstein

#### TYP

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

#### LAGERN & SERVIEREN

10 bis 12°C

#### STIL

viel Autolyse / Brioche  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
trocken



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Anbau**

Chardonnay  
2019  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

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

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

**Dauer Hefelager**

36 Monate

**Dosage**

4 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Juli 2023

**Jahresproduktion**

15.592 Flaschen

#### BEWERTUNG

**einfach genießen**

92/100