

ETYSSA, TRENTO/TRENTIN

TRENTODOC EXTRA BRUT

ETYSSA CUVEE NO. 8



GESCHMACK

Süß	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

Haselnuss
Getoastetes Brot
Gebäck
Brioche
Grapefruit
Gelber Apfel
Ananas
Kalkstein

TYPO

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

LAGERN & SERVIEREN

10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
viel Autolyse / Brioche oder Universalglas

STIL

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
durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer
36 Monate
4 Gramm / Liter
Juli 2023
15.592 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

36 Monate
4 Gramm / Liter
Juli 2023
15.592 Flaschen

BEWERTUNG
einfach geniessen

92/100