

# ETYSSA, TRENTINO/TRENTIN TRENTODOC EXTRA BRUT ETYSSA CUVEE 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  
Weißwein-, großes Champagner-

## STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas  
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**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 92/100

Trentodoc Etysa No. 8 ist einer der spannendsten Trentodoc Schaumweine überhaupt! Und Trentodoc liefert neben Franciacorta die besten Schaumweine Italiens!

Etysa No. 8 besteht ausschließlich aus Chardonnay von nördlich von Trentin gelegenen Weinbergen, die bis zu 600 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Diese enorme Höhe bringt Abkühlung in der Nacht, bewahrt die Frische der Trauben und führt durch das langsame Ausreifen zu einer hohen aromatischen Intensität. Die Böden der Weinberge sind von Kalkstein aus den Dolomiten und Basalt geprägt. Sie sind tief und kühl und unterstützen damit wiederum frische und aromatische Trauben.

Die Trauben vergären kühl überwiegend in Edelstahltanks (70%), aber auch in gebrauchten, etwas größeren Tonneaux und Barriquefässern. Der biologische Säureabbau erfolgt und die Tirage wird erst nach 10 Monaten durchgeführt.

Etysa ist ein kraftvoller, satter und dabei auch sehr saftig frischer Schaumwein. Er hat uns sofort begeistert, da er über eine herrliche hefige Eleganz verfügt, die in keiner Weise dominant wirkt.