

# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### PRESLE 2022



#### 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

Zitrone  
Grapefruit  
Getoastetes Brot  
Aprikose  
Gruene Birne  
Karamell  
Quitte  
Brioche  
Weiße Blüten

#### TYPO

Blanc de Blancs  
Einzellage  
für Einsteiger  
Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

#### STIL

finessenreich  
leicht



#### WEINBAU

<b>Rebsorten</b>	Chardonnay (100%)
<b>Jahrgänge</b>	2022
<b>Weinberg</b>	Einzellage Presle in Celles-sur-Ource
<b>Alter der Reben</b>	2007 gepflanzt
<b>Anbau</b>	biologisch (nicht zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

<b>Gärung</b>	spontane Gärung
<b>Ausbau</b>	Verzicht auf Filtration und Schönung
<b>Biolog. Säureabbau</b>	durchgeführt
<b>Lagerung</b>	Edelstahltank
<b>Reserveweine</b>	kein Reservewein
<b>Dauer Hefelager</b>	24 Monate
<b>Dosage</b>	4 Gramm / Liter
<b>Degorgiert</b>	März 2024
<b>Jahresproduktion</b>	6.700 Flaschen

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100