GUIBORAT, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PRISME 19

GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit Zitrone Kandierte Früchte Kieselstein Aprikose Brioche Getoastetes Brot

STIL

charakterreich energiegeladen leicht

TYP

Blanc de Blancs Ohne Jahrgang für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Weinberg
Weinberg
Chuilly und Oiury
Haut Valeur
Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG

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

Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
Lagerung Edelstahltank
Dosage 2 Gramm / Liter
Degorgiert Januar 2025

BEWERTUNG

Eichelmann 4/5 einfach geniessen 91/100 Parker Wine Advocate 94/100