GUIBORAT, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT **TÉTHYS 21**

GESCHMACK

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

AROMFN

Zitrone Grapefruit Stein Ouitte Kandierte Früchte Brioche **Getoastetes Brot** Akazienblüte

STIL

charakterreich leicht

TYP

Blanc de Blancs Ohne Jahrgang für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2021 Weinberge in Chouilly, Weinberg Cramant und Oiry Haut Valeur Anbau Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage **Degorgiert**

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt Edelstahltank 19% aus 2016 bis 2014 23 Monate

3 Gramm / Liter März 2025

BFWFRTUNG

einfach geniessen Parker Wine Advocate 92/100 Eichelmann

89/100 3/5