

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



## 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  
Stein  
Quitte  
Reife Birne  
Mirabelle  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Getoastetes Brot

## TYP

Blanc de Blancs  
Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich  
leicht



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2021  
Weinberge in Chouilly,  
Cramant und Oiry  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

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

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

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100  
**Parker Wine Advocate** 92/100

Der Blanc de Blancs Champagner Téthys. 21 von Guiborat besteht aus Chardonnay Trauben aus den drei Orten Chouilly, Cramant und Oiry. Der Ausbau erfolgte in Edelstahltanks, wo auch der biologische Säureabbau durchgeführt wurde. Mit rund 2 Jahren Hefelager und einer Dosage von 3 Gramm pro Liter ist Téthys frisch, fruchbetont (Zitrus und grüner Apfel), trocken aber auch zugänglich und weich. Wichtig ist, dass man ihn nicht zu kalt genießt. Er ist ideal als Aperitif und passt sehr gut zu dezenten, salzigen Gerichten.