

# PRÉLAT, KARINE, CÔTE DES BAR COTEaux CHAMPENOIS BLANC 3 CÉPAGES 2021



## 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

Weißer Blüten  
Gruene Birne  
Grapefruit  
Weißdornblüte  
Gelber Apfel  
Kandierte Früchte  
Kreide

## STIL

charakterreich  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich

## TYP

Coteaux Champenois  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas

## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco  
Petit Meslier  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

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

### Ausbau

### Lagerung

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100



# PRÉLAT, KARINE

## Karine Prélat

2020 markierte für Karine Prélat einen ganz besonderen Meilenstein. Sie hatte bereits jahrelang den Aufbau der im Jahr 2000 von ihrem Mann gegründete Champagne Julien Prélat tatkräftig unterstützt. Jetzt war es Zeit für etwas Eigenes! 2019 erbt sie von Ihren Eltern zwei kleine Parzellen in Riceys, deren Trauben zuvor verkauft worden waren. Karine machte sich sofort an die Arbeit und brachte im Folgejahr die ersten eigenen Stillweine, die sogenannten Coteaux Champenois, auf den Markt. Eine wunderbare Ergänzung zum Schaumweinsortiment ihres Mannes. Karine produziert dabei jeweils einen Rotwein, Weißwein und Rosé. Der Coteaux Champenois Blanc besteht aus je 1/3 Pinot Blanc, Petit Meslier und Chardonnay und wird im Betonei ausgebaut. Der Coteaux Champenois Rouge und auch der Rosé des Riceys sind zu 100% aus Pinot Noir, wobei der Rote im Burgunderfass und der Rosé im Edelstahltank ausgebaut werden. Auch Karine arbeitet mit Respekt für die Natur und nach biologischen Maßstäben. Die ältesten Weinreben stammen aus 1971, es werden nur die besten Trauben verwendet. Im Keller versucht sie so wenig Einfluss wie möglich zu nehmen. Spontane Gärung, Reife auf der Feinhefe und der Verzicht auf Filtration und Schönung. Sehr viel Liebe also für eine Kleinmenge von aktuell 600-700 Flaschen pro Wein. Wir sind begeistert von diesen eleganten und facettenreichen Weinen und sind gespannt auf die nächsten Jahre!



Die Champagner aus dem Hause Prélat finden Sie [hier](#).