

PRÉLAT, KARINE, CÔTE DES BAR COTEAUX CHAMPENOIS BLANC 3 CÉPAGES 2021



GESCHMACK

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

AROMEN

Weiße Blüten
Gruene Birne
Grapefruit
Weißdornblüte
Gelber Apfel
Kandierte Früchte
Kreide

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYPO

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

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

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100