

# PRÉLAT, KARINE, CÔTE DES BAR COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE FONTAINE DIEU 2022



## 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

Himbeere  
Schwarze Kirsche  
Brombeere  
Konfitüre  
Rauch  
Karamell

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Coteaux Champenois  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
14 bis 16°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Universalglas oder Burgunderglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder

Einzellage Fontaine  
Dieu

1987 gepflanzt

### Weinberg

### Alter der Reben

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
617

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Jahresproduktion

gebrauchtes  
Barriquefass  
617

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100