

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT TERRE D'ILLITE 2015



Moussé Fils, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

Erdbeere  
Grapefruit  
Aprikose  
Quitte  
Apfelschale  
Brioche  
Haselnuss  
Kreide

## STIL

## TYP

Ohne Jahrgang  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2028  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (95%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (5%)  
2015  
Weinberge in Cuisles

### Jahrgänge Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

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

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dosage

### Degorgiert

durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
2 Gramm / Liter  
November 2017

## BEWERTUNG

### einfach genießen

92/100