

CHAMPAGNE EXTRA BRUT



Leroy, Rémi, Champagne, Côte des Bar

GESCHMACK

Süße	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

Zitrone
Grapefruit
Erdbeere
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

STIL

milde Säure
leicht

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (65%)
2019, 20% 2014 - 2018
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden
1998 gepflanzt

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
20% Reserveweine
22 Monate
2 Gramm / Liter
Januar 2022
10.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Eichelmann

3/5