CHEURLIN, L&S, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
COEUR DE CHEVALIER BIO

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
Mandarine
Grapefruit
Grüner Apfel
Roter Apfel
Brotrinde
Brioche
Weißbrot
Kalkstein

STIL
leicht

TYP
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN
2020 bis 2025
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (70%) Chardonnay (30%)
Jahrgänge	2016
Alter der Reben	1980 bis 2000 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2020

BEWERTUNG

Eichelmann	3/5
einfach geniessen	89/100