

CHAMPAGNE EXTRA BRUT COEUR DE CHEVALIER

BIO



Cheurlin, L&S, 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

Mandarine
Grapefruit
Grüner Apfel
Roter Apfel
Brotrinde
Brioche
Weißbrot
Kalkstein

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2028
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

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2020

BEWERTUNG

Eichelmann

3/5

einfach genießen

89/100