CHAMPAGNE EXTRA BRUT

Deutz, Champagne

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

Weißdornblüte
Getoastetes Brot
Brioche
Marzipan
Gruene Birne

TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

STIL

l e i c h t

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (33%) Meunier (33%) Pinot Noir / Spätburgunder (33%)
Jahrgänge	2015 (50%), 2014 und 2013

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	50% Reserveweine
Dauer Hefelager	45 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100