

CHAMPAGNE EXTRA BRUT TRADITION



Fays, André, 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

Erdbeere
Grapefruit
Aprikose
Brioche
Kalkstein

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026

STIL

zugänglich, leicht
bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (85%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (10%)
2018 (70%) und 2017

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
30% Reservewein
30 Monate
4 Gramm / Liter
September 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

87/100