CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT MEUNIER CUVÉE IRIZÉE 2013

Poissinet, Régis, Champagne, Vallée de la Marne

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

Honig
Quitte
Walnuss
Ingwer
Marzipan
Kandierte Früchte
Pilze
Kalkstein
Gereiftes Fleisch

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Meunier
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2036
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote, weiche Säure, finessenreich

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2013
Weinberg	Lehmhaltige Kalkböden
Alter der Reben	1985 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2017
Jahresproduktion	1.702

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Jancis Robinson	15,5/20