CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT PARCELLE ZH 302 2011

Falmet, Nathalie, 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

Schwarzer Pfeffer
Kandierte Früchte
Reife Birne
Quitte
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Hagebutte
Brioche
Waldboden

STIL

energiegeladen
finessenreich
milde Säure
charakterreich
generös

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
Ohne Jahrgang
für Nerds
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2010

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	80 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2018

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	4/5
Wine Enthusiast	93/100