CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Margaine, Champagne, Montagne de Reims

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

Grapefruit
Mirabelle
Gelber Apfel
Haselnuss
Getoastetes Brot
Kalkstein
Brioche

STIL

charakterreich
leicht

TYP

Blanc de Blancs
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Weinberge Alouettes, Montmedy und Brocots in Villers-Marmery

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2021
Jahresproduktion	3.320

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Eichelmann	4/5