PASCAL, FRANCK, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
QUINTE ESSENCE 2010 BIO

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
Kandierte Früchte
Weiße Blüten
Grapefruit
Haselnuss
Karamell
Honig
Weißer Nougat
Brioche
Kreide

STIL
viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP
ohne biolog. Säureabbau
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2031
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (13%) Meunier (22%) Pinot Noir / Spätburgunder (65%)
Jahrgänge	2010
Alter der Reben	1990 gepflanzt
Anbau	biodynamisch (Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	120 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5
Parker Wine Advocate	93/100