PASCAL, FRANCK, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
HARMONIE 2011 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
Brotrinde
Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Heu
Waldboden
Kalkstein
Honig

STIL
feine Holznote
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen

TYP
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

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	2011
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
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Eichelmann	5/5