CHAMPAGNE EXTRA BRUT HARMONIE 2011 BIO

Pascal, Franck, 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

Brotrinde
Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Heu
Waldboden
Kalkstein
Honig

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote, delikat gereift, finessenreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (13%) Meunier (22%) Pinot Noir / Spätburgunder (65%)
Jahrgänge	2011

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