CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT CUVÉE 100% MEUNIER 2016



Barnier, Roger, Champagne, Val du Petit Morin

GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität aerina hoch Länge kurz sehr lana

TYP

AROMEN

Apfelschale Jahrgangschampagner
Grapefruit für Einsteiger
Zimt für Fortgeschrittene
Bratapfel zum Aperitif

Bratapfel zum Aperitif Brioche Essensbegleiter

Getoastetes Brot

Kalkstein LAGERN & SERVIEREN

Getrocknete Aprikose 2022 bis 2034

10 bis 12°C

STIL Weißwein-, großes Champagner-

feine Holznote, oder Universalglas

finessenreich, energiegeladen, körperreich

WEINBAU

Rebsorten Jahrgänge Meunier (100%) 2016

spontane Gärung

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel teilweise durchgeführt gebrauchtes Barriquefass kein Reservewein 50 Monate 0 Gramm / Liter Juli 2021

2.783 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann Wine Enthusiast 94/100 5/5 93/100

