CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT L'HOMMÉE

Coulon, Roger, 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
Aprikose
Mandarine
Erdbeere
Brioche
Kalkstein

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

feine Holznote, energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (60%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2015

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Jul 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	92/100
Winespectator	90/100
Eichelmann	5/5
Wine Enthusiast	91/100