CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT ABSIMILIS LA LEMBLÉE 2018

Brocard, Pierre, Champagne, Côte des Bar

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

Bratapfel
Orangenschale
Kandierte Früchte
Sternanis
Apfelschale
Honig
Orangenblüte
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

milde Säure, finessenreich, körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge Kalk und Ton

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	keine Reserveweine
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2022
Jahresproduktion	955 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100