TELLIER, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CRAMANT 2016

GESCHMACK

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

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Mandarine
Orangenblüte
Weiße Blüten
Brioche
Getoastetes Brot
Weißbrot
Kreide

STIL

viel Brioche charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs im Holz ausgebaut viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Weinberg
Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%)
Weinberge in Cramant
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes
Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt

Lagerung gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein

Dauer Hefelager 60 Monate **Dosage** 4 Gramm / Liter

Degorgiert Mai 2022 Jahresproduktion 1.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann 94/100 3/5