CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CRAMANT 2016

Tellier, 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

Zitrone
Grapefruit
Mandarine
Orangenblüte
Weiße Blüten
Brioche
Getoastetes Brot
Weißbrot
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
Einzellage
im Holz ausgebaut
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Brioche, charakterreich, feine Holznote, finessenreich, energiegeladen, körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Weinberge in Cramant

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager 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	94/100
Eichelmann	3/5