ELEMART ROBION, VALLÉE DE L'ARDRE CHAMPAGNE EXTRA BRUT 60:40 2017



GESCHMACK

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

AROMEN

Grapefruit
Himbeere
Schwarze Kirsche
Mirabelle
Kandierte Früchte
Brotrinde
Kalkstein
Getoastetes Brot
Zedernholz

STIL

viel Brioche feine Holznote finessenreich energiegeladen leicht

T Y P

Jahrgangschampagner im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



Rebsorten

Chardonnay (60%)
Meunier (40%)

Jahrgänge

2017
biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung minimale Zugabe von

Ausbau

ELEMART ROBION

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG einfach geniessen

spontane Gärung
minimale Zugabe vor
Schwefel
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
37 Monate
3 Gramm / Liter

94/100

Juli 2021