

# ELEMART ROBION, VALLÉE DE L'ARDRE

## CHAMPAGNE EXTRA BRUT

### 60:40 2018



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

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

#### TYPO

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
viel Autolyse / Brioche

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL

viel Autolyse / Brioche  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (60%)  
Meunier (40%)

##### Jahrgänge Anbau

2018  
biologisch (Agriculture Biologique)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
minimale Zugabe von Schwefel  
keine Zugabe von Schwefel

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
teils neues Barriquefass  
kein Reservewein  
38 Monate  
4 Gramm / Liter  
Juni 2022

##### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

kein Reservewein  
38 Monate  
4 Gramm / Liter  
Juni 2022

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

93/100