

CHAMPAGNE EXTRA BRUT 60:40 2018

BIO



Elemart Robion, Champagne, Vallée de l'Ardre

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

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

STIL

viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Meunier (40%)

Jahrgänge

2018

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils neues
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

38 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100