CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES MONETS 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

Apfelschale
Grapefruit
Kräuter
Mirabelle
Getrocknete Aprikose
Kandierte Früchte
Brotrinde
Getoastetes Brot
Tee

STIL

milde Säure, finessenreich, energiegeladen, leicht

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Meunier
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellage Les Monets in Lhèry

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	42 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100