

# CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT L'ASSEMBLAGE



Méa, Guy, Champagne, Montagne de Reims

## 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  
Roter Apfel  
Brioche  
Himbeere  
Sternanis  
Kreide

## STIL

leicht  
energiegeladen  
finessenreich  
feine Holznote  
charakterreich

## TYP

Ohne Jahrgang  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (30%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (70%)  
2018  
Weinberge um Louvois  
und Bouzy,

### Jahrgänge

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Ausbau

minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

40 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

September 2022

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

89/100

### Eichelmann

3/5