CHAMPAGNE EXTRA BRUT UN R D'AUTREFOIS

Redon, Champagne, Montagne de Reims

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
Gruene Birne
Roter Apfel
Weiße Blüten
Brioche
Hefe
Haselnuss
Zimt
Kalkstein

STIL

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (80%) Pinot Noir / Spätburgunder (20%)
Jahrgänge	2017 (50%), 2016, 2015

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	50% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Eichelmann	4/5