

POUILLON, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT

SOLERA



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

STIL

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
1997 bis 2016
Weinberge imn Mareuil
sur Ay

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
100% Reserveweine
36 Monate
2 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100