

# CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT SOLERA



Pouillon, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

## STIL

## TYP

Jahgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)

Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)

### Jahrgänge

1997 bis 2016

### Weinberg

Weinberge imn  
Mareuil sur Ay

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung

Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Ausbau

minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

100% Reserveweine

### Dauer Hefelager

36 Monate

### Dosage

2 Gramm / Liter

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

94/100