CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CHARDONNAY CUVÉE IRIZÉE 2016

Poissinet, Régis, Champagne, Vallée de la Marne

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

Limette
Pink Grapefruit
Orangenschale
Brioche
Kreide
Haselnuss
Kandierte Früchte
Weißer Nougat

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Nerds

STIL

charakterreich, finessenreich, energiegeladen, hochelegant

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Lehmhaltige Kalkböden
Alter der Reben	1985 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	75 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2022
Jahresproduktion	641 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100