

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT TERRE D'IRIZÉE



Poissinet, Régis, 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

Roter Apfel  
Apfelschale  
Roter Pfirsich  
Quitte  
Mandarine  
Grapefruit  
Brotrinde  
Pilze  
Brioche

## STIL

feine Holznote  
milde Säure  
leicht

## TYP

Ohne Jahrgang  
für Nerds  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (16%)  
Meunier (84%)

### Jahrgänge Weinberg

2016 (61%), 2015 bis 2013  
Lehmhaltige Kalkböden

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

39% aus 2015 bis 2013

### Dauer Hefelager

24 Monate

### Dosage

2 Gramm / Liter

### Degorgiert

September 2022

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

91/100

### Jancis Robinson

15,5/20

### Eichelmann

4/5

### Wine Enthusiast

89/100