CHEURLIN, L&S, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
COEUR DE CHEVALIER BIO

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
Mandarine
Grapefruit
Grüner Apfel
Roter Apfel
Brotrinde
Brioche
Weißbrot
Kalkstein

STIL
leicht

TYP
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%)
Jahrgänge	2016
Alter der Reben	1980 bis 2000 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	42 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Eichelmann	4/5