CHAMPAGNE EXTRA BRUT COEUR DE CHEVALIER

BIO

Cheurlin, L&S, Champagne, Côte des Bar

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

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
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

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	42 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Eichelmann	4/5