CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT L'ESQUISSE



Moussé Fils, Champagne, Vallée de la Marne

GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität aerina hoch Länge kurz sehr lana

T Y P

AROMEN

Getrocknete Aprikose Blanc de Noirs
Honig Ohne Jahrgang
Bratapfel für Einsteiger
Sternanis für Fortgeschrittene
Orangenschale zum Aperitif
Grapefruit

Kandierte Früchte LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

Stein

Brioche

milde Säure, finessenreich, leicht

WEINBAU

Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)

Jahrgänge

Meunier (70%)

Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)

(30%)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt Edelstahltank Lagerung Dauer Hefelager 12 Monate Dosage 6 Gramm / Liter Degorgiert April 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

