CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE DMY

Filaine, Alexandre - Fabrice Gass, 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

Getrocknete Aprikose
Akazienblüte
Himbeere
Honig
Stein
Kakaobohne
Haselnuss
Brioche
Brotrinde

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

finessenreich, energiegeladen, körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Meunier (15%) Pinot Noir / Spätburgunder (55%)
Jahrgänge	2016 (60%)
Weinberg	Weinberge in Damery

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	40% Reservewein von 2015
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2023
Jahresproduktion	1.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100