CHAMPAGNE MILLESIME EXTRA BRUT 2015





Couche, Vincent, Champagne, Côte des Bar

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 lang

AROMEN

Schwarzer Pfeffer Fenchel Aprikose Brioche Pink Grapefruit Himbeere

STIL

Kalkstein

finessenreich, energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner Essensbegleiter für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Chardonnay (37%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (63%)

Jahrgänge 2015

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung keine Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt teils kleine und große Lagerung Holzfässer Reserveweine kein Reservewein

BEWERTUNG

Dauer Hefelager

Jahresproduktion

Dosage

Degorgiert

Couche

einfach geniessen

94/100

75 Monate

Juli 2022

2 Gramm / Liter

10.829 Flaschen