CHAMPAGNE EXTRA BRUT 75 / 25 2018

de Sloovere, Emeline, Champagne, Coteaux Sud d'Epernay

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

Apfelschale
Grapefruit
Quitte
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Walnuss
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

zugänglich, mittlere Barriquenote, finessenreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (25%) Meunier (75%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Weinberge in Monthelon ud Mancy mit ton- und kalkhaltigen Böden

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100