

CHAMPAGNE EXTRA BRUT PATIENCE 2018



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

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
Getrocknete Aprikose
Aprikose
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

TYP

Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

mittlere Barriquenote,
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (75%)
Meunier (25%)

Jahrgänge

2018

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100