CHAMPAGNE EXTRA BRUT - HALBE FLASCHE

Leroy, Rémi, Champagne, Côte des Bar

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

Zitrone
Grapefruit
Erdbeere
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

STIL

charakterreich

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße - halbe Flasche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (5%) Meunier (60%) Pinot Noir / Spätburgunder (35%)
Jahrgänge	2020, 25% 2015 - 2019
Weinberg	Kimmeridge-Böden
Alter der Reben	1998

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	25% Reserveweine
Dauer Hefelager	20 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2022
Jahresproduktion	1.000 Flaschen

BEWERTUNG

Eichelmann	3/5
einfach geniessen	89/100