CHAMPAGNE EXTRA BRUT CARACTÈRES

Gamet, 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

Grapefruit
Kandierte Früchte
Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Walnuss
Haselnuss
Brioche
Karamell
Honig

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Brioche, feine Holznote, herrlich gereift, milde Säure, finessenreich, leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (5%) Meunier (80%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2016 (30%)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	70% Reservewein von 1999 bis 2014
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Eichelmann	3/5
Bettane & Desseauve	15,5/20