CHAMPAGNE EXTRA BRUT LE LIERIE

Drémont-Marroy, 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
Erdbeere
Gelber Apfel
Grapefruit
Quitte
Gebäck

STIL

feine Holznote

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (47%) Pinot Noir / Spätburgunder (53%)
Jahrgänge	2019 (70%), 2018

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	30% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	32 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100