FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TERRA 2018

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
Kamillenblüte
Honig
Walnuss
Gebäck
Weißbrot
Kalkstein
Kreide

STIL
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Amphore
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	45 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Decanter	94/100
Eichelmann	4/5
Wine Enthusiast	93/100