

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TERRA 2018



Falmet, Nathalie, 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

Grapefruit
Kamillenblüte
Honig
Walnuss
Gebäck
Weißbrot
Kalkstein
Kreide

STIL

finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2018

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

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