# MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE
# CHAMPAGNE EXTRA BRUT
# TERRE D'ILLITE 2020

## 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

Erdbeere
Apfelschale
Quitte
Aprikose
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Kreide

## TYP

für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## STIL

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Meunier (80%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (20%) |
| **Jahrgänge** | 2020 |
| **Weinberg** | Weinberge in Cuisles |
| **Anbau** | biologisch (nicht zertifiziert) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | Edelstahltank |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dosage** | 2 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Dezember 2023 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 92/100 |