

# MOUSSÉ FILS, CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### ORAGE 2021



#### GESCHMACK

Süß	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  
Zitrone  
Quitte  
Aprikose  
Brioche  
Haselnuss  
Kreide

#### TYP

Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

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

2024 bis 2033

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**  
**Anbau**

Chardonnay (100%)  
2021  
Weinberge in Cuisles  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
2 Gramm / Liter  
Februar 2024

#### Biolog. Säureabbau

**Lagerung**  
**Reserveweine**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

91/100

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**