

DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY CHAMPAGNE EXTRA BRUT 75 / 25 2019



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

Apfelschale
Grapefruit
Quitte
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Walnuss
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (25%)
Meunier (75%)

Jahrgänge

2019

Weinberg

Weinberge in
Monthelon ud Mancy
mit ton- und
kalkhaltigen Böden
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

33 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100