

DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

PATIENCE 2019



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

Apfelschale	TYP	für Fortgeschrittene
Grapefruit		im Holz ausgebaut
Quitte		
Aprikose	LAGERN & SERVIEREN	
Getrocknete Aprikose	2024 bis 2033	
Brioche	10 bis 12°C	
Getoastetes Brot	Weißwein-, großes Champagner-	
Kreide	oder Universalglas	

STIL

mittlere Barriquenote
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (75%)
Meunier (25%)

Jahrgänge Anbau

2019
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer
kein Reservewein
40 Monate
3 Gramm / Liter
März 2023

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100