DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY CHAMPAGNE EXTRA BRUT PATIENCE 2019



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

TYP

AROMEN

Apfelschale für Fortgeschrittene Grapefruit im Holz ausgebaut

Quitte

Getrocknete Aprikose LAGERN & SERVIEREN

Aprikose 2024 bis 2033 Getoastetes Brot 10 bis 12°C

Brioche Weißwein-, großes Champagner-

Kreide oder Universalglas

STIL

mittlere Barriquenote leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (75%)
Meunier (25%)

Jahrgänge

2019
biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration

Ausbau und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau durchgeführt teils kleine und große

Lagerung Holzfässer

Reserveweine Dauer Hefelager

Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 93

kein Reservewein 40 Monate

3 Gramm / Liter März 2023

93/100