

# ELEMART ROBION, VALLÉE DE L'ARDRE

## GEREIFT: CHAMPAGNE EXTRA BRUT

### 60:40 2018



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Grapefruit  
Himbeere  
Schwarze Kirsche  
Mirabelle  
Kandierte Früchte  
Brotrinde  
Kalkstein  
Getoastetes Brot  
Zedernholz

#### TYP

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
viel Brioche

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

#### STIL

viel Brioche  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (60%)  
Meunier (40%)

##### Jahrgänge

2018

##### Anbau

biologisch (Agriculture  
Biologique)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Ausbau

keine Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

##### Lagerung

teils neues  
Barriquefass

##### Reserveweine

kein Reservewein

##### Dauer Hefelager

38 Monate

##### Dosage

4 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Juni 2022

#### BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100