OUDIETTE ET FILLES, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE EXTRA BRUT COMPOSITION 2021



GESCHMACK

Süße hoch gering 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

Zitrone Limette Fenchel Weiße Blüten Gruene Birne Kreide

STIL

charakterreich feine Holznote energiegeladen leicht

TYP

im Holz ausgebaut Ohne Jahrgang für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)

Jahrgänge
Weinberg
Weinberg
Weinberg
Anbau
Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
Weinberge mit Tonund Kalkböden
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Ausbau

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
19 Monate
2 Gramm / Liter
Juli 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

4736 Flaschen