

DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY CHAMPAGNE EXTRA BRUT PSYCHE 2020



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
Grapefruit
Quitte
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Brioche
Getoastetes Brot

TYPO

für Nerds
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

STIL

mittlere Barriquenote
leicht

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Meunier (50%)

2020

Weinberge in
Monthelon und Mancy.
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

kein Reservewein
48 Monate
3 Gramm / Liter
April 2025

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100