

DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

75 / 25 2021



GESCHMACK

Süße	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
Getrocknete Aprikose
Aprikose
Getoastetes Brot
Brioche
Walnuss
Kreide

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

zugänglich
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (25%)
Meunier (75%)

Jahrgänge

2021

Weinberg

Weinberge in
Monthelon und Mancy
mit ton- und
kalkhaltigen Böden
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

33 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2025

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100

Jeb Dunnuck

90/100