

# DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY

## CHAMPAGNE EXTRA BRUT

### 75 / 25 2021



#### 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

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%)

2021

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

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Ausbau

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer  
kein Reservewein  
33 Monate  
5 Gramm / Liter  
April 2025

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

##### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen Jeb Dunnuck

91/100  
90/100