

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT MEUNIER CUVÉE IRIZÉE 2013



Poissinet, Régis, Champagne, Vallée de la Marne

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

Honig
Quitte
Walnuss
Ingwer
Marzipan
Kandierte Früchte
Pilze
Kalkstein
Gereiftes Fleisch

STIL

feine Holznote
milde Säure
finessenreich

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
Essensbegleiter
für Nerds
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Alter der Reben

Meunier (100%)
2013
Lehmhaltige Kalkböden
1985 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2017

Jahresproduktion

1.702

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Jancis Robinson

15,5/20