

# POISSINET, RÉGIS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT MEUNIER CUVÉE IRIZÉE 2013



## 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

Honig  
Quitte  
Walnuss  
Ingwer  
Marzipan  
Kandierte Früchte  
Pilze  
Kalkstein  
Gereiftes Fleisch

## STIL

feine Holznote  
milde Säure  
finessenreich

## TYP

Jahgangschampagner  
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** Meunier (100%)  
**Jahrgänge** 2013  
**Weinberg** Lehmhaltige Kalkböden  
**Alter der Reben** 1985 gepflanzt  
**Anbau** biodynamisch (nicht zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
**Ausbau** durchgeführt  
**Biolog. Säureabbau** gebrauchtes  
Barriquefass  
**Lagerung** kein Reservewein  
**Reserveweine** 30 Monate  
**Dauer Hefelager** 4 Gramm / Liter  
**Dosage** April 2017  
**Degorgiert** 1.702  
**Jahresproduktion**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100  
**Jancis Robinson** 15,5/20