

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT PARCELLE ZH 302 2011



Falmet, Nathalie, Champagne, Côte des Bar

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

Schwarzer Pfeffer
Kandierte Früchte
Reife Birne
Quitte
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Hagebutte
Brioche
Waldboden

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
für Nerds
zum Aperitif
Essensbegleiter
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Brioche
milde Säure
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2011

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

80 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2018

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	4/5
Wine Enthusiast	93/100