

FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT PARCELLE ZH 302 2011



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

STIL

viel Brioche
milde Säure
finessenreich
energiegeladen

TYP

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

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 2011
Anbau Haut Valeur
Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau
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