

CHAMPAGNE EXTRA BRUT CLAREVALLIS 2017

BIO



Drappier, 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

Roter Apfel
Aprikose
Grapefruit
Himbeere
Marzipan
Brauner Nougat
Haselnuss
Brioche

STIL

viel Brioche
finessenreich
energiegeladen

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (10%)
Meunier (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (75%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (5%)

Jahrgänge

2017

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 92/100

Decanter 93/100

Eichelmann 4/5