

PASCAL, FRANCK, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT QUINTE ESSENCE 2007 BIO



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

Kandierte Früchte
Weiße Blüten
Grapefruit
Weißer Nougat
Honig
Karamell
Haselnuss
Brioche
Kreide

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
für Nerds
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)

Jahrgänge

2007

Alter der Reben

1990 gepflanzt

Anbau

biodynamisch
(Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

150 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

August 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Eichelmann

5/5