

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT QUINTE ESSENCE 2007

BIO



Pascal, Franck, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

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

## STIL

feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Nerds  
im Holz angebaut  
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%)  
2007  
1990 gepflanzt

### Jahrgänge

### Alter der Reben

## WEINBEREITUNG

### Gärung

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

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

150 Monate

### Dosage

2 Gramm / Liter

### Degorgiert

August 2021

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

94/100

### Eichelmann

5/5