

CHAMPAGNE EXTRA BRUT VIGNES DE PIERRY 2016



Tellier, Champagne, Vallée de la Marne

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

Aprikose
Grapefruit
Honig
Biskuit
Mandarine
Brioche
Getoastetes Brot
Weißbrot
Quitte

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (70%)
Meunier (30%)

Jahrgänge

2016

Weinberg

Einzellagen Les
Rocherets und Corrigoit
in Pierry

Alter der Reben

1965 bis 1990 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

58 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2022

Jahresproduktion

5.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100