

CHAMPAGNE EXTRA BRUT 60:40 2017

BIO



Elemart Robion, Champagne, Vallée de l'Ardre

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

Grapefruit
Himbeere
Schwarze Kirsche
Mirabelle
Kandierte Früchte
Kalkstein
Botrinde
Zedernholz
Getoastetes Brot

STIL

viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Jahgangschampagner
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Meunier (40%)

Jahrgänge

2017

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

37 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100