

# CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT EXCEPTION 2016



Drappier, Champagne, Côte des Bar

## 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

Grapefruit  
Roter Apfel  
Himbeere  
Aprikose  
Kalkstein  
Brioche  
Honig  
Waldboden

## STIL

viel Brioche  
zugänglich  
milde Säure  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Jahgangschampagner  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (40%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (60%)  
2016  
Weinberge mit  
Kimmeridge-Böden

### Jahrgänge

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
68 Monate  
6 Gramm / Liter  
Februar 2022

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100