

CHAMPAGNE EXTRA BRUT CARACTÈRES



Gamet, 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

Grapefruit
Kandierte Früchte
Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Haselnuss
Walnuss
Brioche
Karamell
Honig

STIL

viel Brioche
feine Holznote
herrlich gereift
milde Säure
finessenreich

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (5%)
Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2015 (30%)

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

70% Reservewein von
1999 bis 2014
60 Monate
4 Gramm / Liter
Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

3/5

Bettane & Desseauve

15,5/20