

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT CARACTÈRES



Gamet, 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

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  
Einzellage  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100  
**Eichelmann** 3/5  
**Bettane & Desseauve** 15,5/20

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

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass  
70% Reservewein von  
1999 bis 2014  
60 Monate  
4 Gramm / Liter  
Juli 2022