

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT 60:40 2018

BIO



Elemart Robion, Champagne, Vallée de l'Ardre

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

## STIL

viel Brioche  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

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**

2018

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

keine Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

teils neues  
Barriquefass

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

38 Monate

**Dosage**

4 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Juni 2022

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

93/100