

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT VB 03

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  
Apfelschale  
Weißer Pfirsich  
Brioche  
Brotrinde  
Honig  
Weiße Blüten  
Kalkstein  
Laub

## STIL

energiegeladen  
leicht

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

## BEWERTUNG

einfach geniessen

Chardonnay (20%)  
Meunier (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (10%)  
2018 (80%) und 2017  
Weinberge in Lhéry mit  
Ton, Kalkstein, Sand  
und Tu

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
Edelstahltank  
20% aus 2017  
23 Monate  
4 Gramm / Liter  
Februar 2022  
30.000 Flaschen

89/100