

CHAMPAGNE EXTRA BRUT UN R D'AUTREFOIS



Redon, Champagne, Montagne de Reims

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
Gruene Birne
Roter Apfel
Weiße Blüten
Hefe
Brioche
Haselnuss
Zimt
Kalkstein

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
2017 (50%), 2016, 2015

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

50% aus den beiden
Vorjahren

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Eichelmann

4/5