

# CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT PATAPHYSIQUE 2017



Sergent, Guillaume, Champagne, Montagne de Reims

## 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  
Aprikose  
Getrocknete Aprikose  
Vanille  
Mirabelle  
Marzipan  
Getoastetes Brot  
Kreide  
Kandierte Früchte

## TYP

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
Blanc de Noirs - 100% Meunier

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren

## STIL

charakterreich  
mittlere Barrique note  
energiegeladen

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

**Weinberg**

Meunier (100%)  
2017  
Alte Reben in Vrigny,  
Montagne de Reims

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
48 Monate  
0 Gramm / Liter  
Juli 2022

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

**Eichelmann**

94/100  
4/5