

CHAMPAGNE EXTRA BRUT TERRE D'IRIZÉE



Poissinet, Régis, Champagne, Vallée de la Marne

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

Roter Apfel
Apfelschale
Roter Pfirsich
Quitte
Mandarine
Grapefruit
Brotrinde
Pilze
Brioche

STIL

feine Holznote
milde Säure
leicht

TYP

für Nerds
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (16%)
Meunier (84%)

Jahrgänge Weinberg

2016 (61%), 2015 bis 2013
Lehmhaltige Kalkböden

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

39% aus 2015 bis 2013

24 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Jancis Robinson

15,5/20

Eichelmann

4/5

Wine Enthusiast

89/100