

POISSINET, RÉGIS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT TERRE D'IRIZÉE



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 Pflirsich
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

2016 (61%), 2015 bis 2013
Lehmhaltige Kalkböden
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

39% aus 2015 bis 2013
24 Monate

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

2 Gramm / Liter
September 2022

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Jancis Robinson

15,5/20

Eichelmann

4/5

Wine Enthusiast

89/100