

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT OGER 2018



Domaine Vincey, Champagne, Côte des Blancs

## 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  
Grüner Apfel  
Brioche  
Roter Apfel  
Karamell  
Weißer Nougat  
Honig  
Brotrinde  
Vanille

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
mittlere Barriquenote  
energiegeladen  
körperreich

## TYP

Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2018  
alte Weinberge in Oger

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

36 Monate

**Dosage**

1 Gramm / Liter

**Degorgiert**

September 2021

**Jahresproduktion**

8.297 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

93/100

**Decanter**

93/100