

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT L'ESQUISSE



Moussé Fils, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

Getrocknete Aprikose  
Honig  
Bratapfel  
Sternanis  
Orangenschale  
Grapefruit  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Stein

## TYP

Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

milde Säure  
finessenreich  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)  
2021 (70%) und 2020  
(30%)

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

durchgeführt  
Edelstahltank  
30% aus dem Vorjahr  
12 Monate  
6 Gramm / Liter  
April 2023

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100