

CHAMPAGNE MILLESIME EXTRA BRUT 2015

BIO



Couche, Vincent, Champagne, Côte des Bar

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

Schwarzer Pfeffer
Fenchel
Aprikose
Brioche
Pink Grapefruit
Himbeere
Kalkstein

STIL

viel Brioche
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahgangschampagner
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (37%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (63%)
2015

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

75 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

Jahresproduktion

10.829 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100