

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT PSYCHE 2018



de Sloovere, Emeline, Champagne, Coteaux Sud d'Eprenay

## 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

Apfelschale  
Grapefruit  
Quitte  
Aprikose  
Getrocknete Aprikose  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Kreide

## STIL

mittlere Barriquenote  
leicht

## TYP

für Nerds  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Meunier (50%)

### Jahrgänge

2018

### Weinberg

Weinberge in  
Monthelon und Mancy.

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

30 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2023

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

91/100