

CHAMPAGNE EXTRA BRUT – HALBE FLASCHE



Leroy, Rémi, 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

Zitrone
Grapefruit
Erdbeere
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

STIL

charakterreich

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße – halbe Flasche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay (5%)
Meunier (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (35%)
2020, 25% 2015 – 2019
Kimmeridge-Böden
1998

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
Edelstahltank
25% Reserveweine
20 Monate
2 Gramm / Liter
Oktober 2022
1.000 Flaschen

BEWERTUNG

Eichelmann

einfach geniessen

3/5
89/100