

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT PARCELLE ZH 302 2012



Falmet, Nathalie, 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

Aprikose
Reife Birne
Quitte
Getrocknete Aprikose
Kandierte Früchte
Schwarzer Pfeffer
Hagebutte
Brioche
Waldboden

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
für Nerds
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
milde Säure
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2012
Einzellage mit
Bezeichnung ZH 302

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

130 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 95/100
Parker Wine Advocate 92/100
Eichelmann 4/5
Wine Enthusiast 93/100