

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