

# MOUSSÉ FILS, CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### ORAGE 2021



#### 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

Grapefruit  
Zitrone  
Quitte  
Aprikose  
Brioche  
Haselnuss  
Kreide

#### TYP

Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten** Chardonnay (100%)  
**Jahrgänge** 2021  
**Weinberg** Weinberge in Cuisles  
**Anbau** biologisch (nicht  
zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
**Ausbau** Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
**Biolog. Säureabbau** durchgeführt  
**Lagerung** Edeltank  
**Reserveweine** kein Reservewein  
**Dosage** 2 Gramm / Liter  
**Degorgiert** Februar 2024

#### BEWERTUNG

**einfach genießen** 91/100