

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT ORAGE 2021



## Moussé Fils, Champagne

### 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

Erdbeere  
Apfelschale  
Quitte  
Aprikose  
Grapefruit  
Brioche  
Haselnuss  
Kreide

### STIL

### TYP

Ohne Jahrgang  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



### WEINBAU

#### Rebsorten

Meunier (95%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (5%)  
2021  
Weinberge in Cuisles

#### Jahrgänge

#### Weinberg

### WEINBEREITUNG

#### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

#### Ausbau

#### Biolog. Säureabbau

#### Lagerung

#### Reserveweine

#### Dosage

#### Degorgiert

durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
2 Gramm / Liter  
Februar 2024

### BEWERTUNG

#### einfach genießen

91/100