

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CHANTEMERLE



Prélat, Julien, 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

Honig
Orangenschale
Himbeere
Brioche
Gelber Apfel
Quitte
Haselnuss
Karamell
Weißer Pfeffer

STIL

feine Holznote
körperreich

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

Eichelmann

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2021
Einzellagen
Chantemerle in Celles-
sur-Ource
1985 gepflanzt

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
24 Monate
5 Gramm / Liter
März 2023
5.300 Flaschen

91/100

3/5