

# CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT CUVÉE DU DOMAINE 2015



Ponson, Maxime, Champagne, Petite Montagne de Reims

## 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  
Getrocknete Aprikose  
Apfelschale  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Brotrinde  
Hefe  
Kalkstein

## STIL

milde Säure

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

### Eichelmann

Chardonnay (25%)  
Meunier (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (25%)  
2015  
Weinberge in  
Coulommès la  
Montagne

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
6 Gramm / Liter  
Februar 2023

91/100

4/5