

# 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

Kandierte Früchte  
Apfelschale  
Getrocknete Aprikose  
Grapefruit  
Hefe  
Brotrinde  
Brioche  
Kalkstein

## TYP

Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

milde Säure



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (25%)  
Meunier (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (25%)

### Jahrgänge

2015

### Weinberg

Weinberge in  
Coulommès la  
Montagne

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Dosage

6 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2023

## BEWERTUNG

### einfach genießen

91/100

### Eichelmann

4/5