

CHAMPAGNE EXTRA BRUT - JEROBOAM (3 LTR.)



Leroy, Rémi, 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

Zitrone
Grapefruit
Erdbeere
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

TYP

Ohne Jahrgang
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2039
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (75%)
Chardonnay (25%)

Jahrgänge

2016, 25% 2015 - 2013

Weinberg

Kimmeridgien-Böden

Alter der Reben

1998

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Reserveweine

20% aus 2009 bis 2013

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2023