

DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY CHAMPAGNE EXTRA BRUT PATIENCE 2019



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

Apfelschale
Grapefruit
Quitte
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

mittlere Barriquenote
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (75%)
Meunier (25%)

Jahrgänge

2019

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

33 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100