

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT COMPOSITION 2021



Champagne Oudiette et Filles, Champagne, Val du Petit Morin

G E S C H M A C K

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

A R O M E N

Zitrone
Limette
Fenchel
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide

T Y P

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

L A G E R N & S E R V I E R E N

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

S T I L

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

W E I N B A U

Rebsorten

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

Jahrgänge

2021

Weinberg

Weinberge mit Ton-
und Kalkböden

W E I N B E R E I T U N G

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

42 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2024

B E W E R T U N G

einfach geniessen

93/100