

OUDIETTE ET FILLES, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE EXTRA BRUT COMPOSITION 2021



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

Limette
Zitrone
Fenchel
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide

TYP

im Holz ausgebaut

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2021

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge mit Ton-
und Kalkböden
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager

19 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2024

Jahresproduktion

4736 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100