

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT COMPOSITION 2021



Champagne Oudiette et Filles, Champagne, Val du Petit Morin

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
Limette
Fenchel
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (50%)

Jahrgänge

2021

Weinberg

Weinberge mit Ton-
und Kalkböden

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100