

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT UNITERRE 2020



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

Limette
Grapefruit
Fenchel
Gruene Birne
Grüner Apfel
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide
Kalkstein

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Chardonnay (100%)
2020
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

19 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2024

Jahresproduktion

3396 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100