

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT



Leroy, Rémi, Champagne, Côte des Bar

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Zitrone  
Grapefruit  
Erdbeere  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Kreide

## STIL

milde Säure  
leicht

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge

### Weinberg

### Alter der Reben

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

## BEWERTUNG

### einfach genießen

Chardonnay (20%)  
Meunier (10%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (70%)  
2021, 30% 2020 - 2015  
Weinberge mit  
Kimmeridge-Böden  
1998 gepflanzt

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
Edelstahltank  
30% Reserveweine  
22 Monate  
3 Gramm / Liter  
Februar 2024  
10.000 Flaschen

90/100