

CHAMPAGNE SÉLECTION ZÉRO DOSAGE



Barnier, Roger, 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
Himbeere
Fenchel
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)
Meunier (30%)

Jahrgänge

2020 (60%), je 20% 2019
und 2018

Weinberg

Weinberge mit Ton-
und Kalkböden

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

40% aus den beiden
Vorjahren

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100