

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT CUVÉE EXQUISE 2018



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

Grapefruit
Aprikose
Gelbe Pflaume
Reife Birne
Quitte
Gebäck
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

viel Brioche
energiegeladen
leicht

TYP

Jahgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Meunier (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)
2018

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2024

Jahresproduktion

1995 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

4/5

Wine Enthusiast

93/100