

# CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT CUVÉE 100% MEUNIER 2016



Barnier, Roger, Champagne, Val du Petit Morin

## 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

Grapefruit  
Apfelschale  
Bratapfel  
Zimt  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Kalkstein  
Getrocknete Aprikose

## STIL

feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Meunier (100%)  
2016

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

50 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Dezember 2022

**Jahresproduktion**

2.783 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

94/100

**Eichelmann**

5/5

**Wine Enthusiast**

93/100