Weinpass

Champagne Millésime Extra Brut

Jahrgangschampagner mit klassischer Cuvée aus mehrheitlich Pinot Noir und kleineren Anteilen an Pinot Meunier und Chardonnay. Strohgelb mit olivgrünen Reflexen im Glas, feines Mousseux, anhaltend und vibrierend. In der Nase Sauerteig, Hefe, Zitronenzesten sowie jodige Noten nach Seetang und Meeresbrise. Am Gaumen sehr ausdrucksstark, reife Grapefruit, Mandarinensaft und Yuzu, deutliche Reifenoten nach Hefe und Champignons. Vor allem aber eine unglaublich salzige, fast schon pulvrige Mineralität, die im Nachhall einfach nicht enden will. Achtung: Konventionell, da sich der Weinberg noch in Umstellung befand und es für Champagner (Sekt) keinen Status in Umstellung gibt.

JG 2016 95/100 Punkte 1. Platz FALSTAFF Sparkling Spezial 2023

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Jahrgang:	2019
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	extra brut
Vegan:	ja
Passt zu:	
Artikel-Nr.	19566.19konv
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	
Schweflige Säure frei (mg/l)	4
Gesamtsäure (g/l)	6,6
Restzucker (g/l)	2,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	21
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12
Weinstil	ausgewogen

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.