



2016 VINTAGE EXTRA ROH

Dieser Jahrgang 2016 ist modern und gewagt zugleich.

Pinot-Trauben entfalten ihre reifen, fruchtigen Aromen, während Chardonnay-Trauben ihre Mineralität und eine lebendige Säure zur Schau stellen.



Rebsorten & Herkunft



Pinot Noir - 70%

Herkunft: Montagne de Reims (Ludes)

Marne-Tal (Mareuil-sur-Aÿ, Avenay-Val-d'Or, Hautvillers)



Chardonnay - 30%

Herkunft: Marne-Tal (Hautvillers)

Côte des Blancs (Cuis)

Nur Premier- und Grand-Cru-Weine

Fermentationen & Reifung

In Edelstahltanks

Alkoholische Gärung, malolaktische Gärung

8 Monate gereift

+ Etwa 8 Jahre Flaschenreife auf der Hefe

+ mindestens 3 Monate nach Entnahme vor Versand

Extra Rohöl **Dosierung** : 4 g/L

Aus einem Likör und Rübenzucker

Der Jahrgang

Wetter

Das Jahr 2016 war ein besonders atypisches Jahr, das seine Originalität bis zum Ende der Kampagne bewahrte, mit unvorhersehbaren Bedingungen das ganze Jahr über: einem außergewöhnlich nassen und kühlen Frühling, gefolgt von einem sehr trockenen Sommer und schließlich der Rückkehr von schönem Wetter.

Ernte

Bedingungen: Im August kamen warme, sonnige Tage auf.

Merkmale: Die Trauben waren in ausgezeichnetem Zustand und außergewöhnlich reif.

Zusammenfassung

Nach einem intensiven Jahr bieten die Dynamik der Reifung und die Qualität der Trauben den Önologen und Kellermeistern die Möglichkeit, den Jahrgang mit einem guten Eindruck und einer feinen Substanz abzuschließen.

Verkostung

Optimale Serviertemperatur: 8 bis 10 °C (46 bis 50 °F)

Farbe Dieser Champagner hat eine zarte goldgelbe Farbe, die durch leicht silbrige Reflexe hervorgehoben wird und seine Jugend und Frische unterstreicht.

Der erste **Eindruck** ist dezent und elegant, entfaltet aber nach und nach ein komplexes und köstliches Aromenspektrum. Fruchtige Aromen wie Birne und Johannisbeere gehen harmonisch in Gebäcknoten über, die an Zitronentarte und Frangipane erinnern. Eine ausgeprägte Mineralität mit kalkigen Akzenten bereichert das Bouquet, das mit Anklängen von Honig und Haselnüssen ausklingt.

Der **Antrunk** ist frisch und säuerlich und bestätigt den lebendigen Charakter dieser Cuvée. Am Gaumen präsentiert sie sich straff und präzise und spiegelt die Mineralität der Nase wider. Die Birnenaromen sind präsent und werden von einer knackigen Note begleitet, die an Granny Smith erinnert. Die aromatische Persistenz ist bemerkenswert und klingt in einem spritzigen Abgang mit einer leichten Bitterkeit aus, die ihre Eleganz unterstreicht.

Feinschmecker-Kombinationen

Ein Champagner Extra-Brut Millésimé, der mit seiner Präzision, Ausgewogenheit und Frische verführt, perfekt zu Fisch-Tatar, Jakobsmuscheln oder Geflügel mit Pfifferlingpüree.

Abfülldaten

Abfülldatum: Juni 2017

Behälterarten: Flaschen und Magnumflaschen

Erster Verschluss: Kronkorken

Versand & Lagerung

Letzter Korken (nach dem Degorgieren):

Klassischer Korken

Lagerung nach dem Versand:

Trinkfertig, kann bis zu 5 Jahre unter Kellerbedingungen gelagert werden.

Vergeben

James Suckling 2025, 92 Punkte

Drinks Business – Champagne Master 2025, **Gold**

