CHAMPAGNE BRUT LES VIGNES DE LA VALLÉE

Dehours et Fils, Champagne, Vallée de la Marne

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

Orangenschale
Roter Apfel
Kandierte Früchte
Honig
Himbeere
Brioche
Haselnuss
Laub
Waldboden

STIL

herrlich gereift
finessenreich

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (70%) Chardonnay (15%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2013 (70%) und Solera mit Start in 1998

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	30% Solera mit Start in 1998
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2019

BEWERTUNG

Eichelmann	4/5
einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	92/100
Bettane & Desseauve	14,5/20