# CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT MES FAVORITES MAREUIL-SUR-AY VIEILLES VIGNES



# Hébrart, Marc, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität aerina hoch Länge kurz sehr lana

## AROMEN

Grapefruit Roter Apfel Erdbeere Himbeere Brioche **Brauner Nougat** Marzipan Haselnuss Kreide

#### STIL

zugänglich finessenreich körperreich

# TYP

Ohne Jahraana für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2028 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



MARC HEBRART

# WEINBAU

Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (100%) 2015 (60%), 2014 und Jahrgänge 2013 (20%) Weinberge im Mareuil-Weinberg sur-Ay⊠ Alter der Reben 1970 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung Biolog. Säureabbau durchgeführt Edelstahltank Lagerung Reserveweine 40% Dauer Hefelager 48 Monate Dosage 6 Gramm / Liter Degorgiert März 2021



einfach geniessen Parker Wine Advocate 92/100

92/100