# CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS, EXTRA BRUT LES LONGUES VOYES 2015

**Laherte Frères, 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

Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Haselnuss
Brauner Nougat
Zimt
Marzipan
Brioche
Kalkstein

## TYP

Ohne Jahrgang
Blanc de Noirs
für Einsteiger
im Holz ausgebaut

## STIL

feine Holznote
finessenreich

## LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Noir / Spätburgunder (100%) |
| **Jahrgänge** | 2015 |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dosage** | 4 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Februar 2019 |
| **Jahresproduktion** | 3000 Flaschen |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **Parker Wine Advocate** | 93/100 |