

# CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BRUT NATURE 2009



Godmé, Hugues, Champagne, Montagne de Reims

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Aprikose  
Mirabelle  
Sternanis  
Brioche  
Kreide

## STIL

charakterreich  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (60%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (40%)

### Jahrgänge

2009

### Weinberg

Weinberge in Verzy und  
Verzenay

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt  
gebrauchtes

### Lagerung

Barriquefass

### Reserveweine

keine Reserveweine

### Dauer Hefelager

96 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2020

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

93/100

### Eichelmann

4/5