HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE
GEREIFT: CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT RIVE GAUCHE / RIVE DROITE 2011

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
Grapefruit
Rote Kirsche
Getrocknete Aprikose
Blaue Pflaume
Kaffeebohne
Sternanis
Zimt
Haselnuss
Brioche

TYP
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
viel Brioche
charakterreich
energiegeladen
körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2011
Weinberg	Weinberge in Aÿ Grand Cru Cheuzelles, Longchamp, Pierre Robert,
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	120 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	15,5/20
Parker Wine Advocate	93/100