HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NOCES DE CRAIE 2016

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
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Roter Pfirsich
Himbeere
Kaffeebohne
Sternanis
Zimt
Haselnuss

STIL
zugänglich
milde Säure
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Weinberge in Aÿ Grand Cru Cheuzelles, Longchamp, Pierre Robert,
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	94/100