CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2008

Laurent-Perrier, Champagne

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

STIL

finessenreich, energiegeladen, zum Aperitif

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2008

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	120 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	93/100
Decanter	93/100
Eichelmann	5/5