CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2013



Dehours et Fils, Champagne, Vallée de la Marne

GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität aerina hoch Länge kurz sehr lang

AROMEN

Grapefruit Jahrgangschampagner
Roter Apfel für Fortgeschrittene
Apfelschale für Nerds
Weiße Blüten zum Aperitif
Sternanis Essensbegleiter

TYP

Fenchel

Pilze LAGERN & SERVIEREN

Kreide 2022 bis 2034 Getoastetes Brot 10 bis 12°C

bis zu einer halben Stunde

STIL dekantieren

charakterreich Weißwein-, großes Champagner-

mittlere Barriquenote oder Universalglas

leicht



Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (70%)

Jahrgänge

2013

WEINBEREITUNG

Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Biolog. Säureabbau
. teils kleine und große

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

Lagerung

72 Monate 4 Gramm / Liter Oktober 2021

kein Reservewein

Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

