

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT LOUIS-ARISTIDE



Massin, Rémy, Champagne, Côte des Bar

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

Honig
Orangenschale
Mango
Honigmelone
Brioche
Himbeere
Quitte
Haselnuss
Karamell

STIL

zugänglich
herrlich gereift
finessenreich
körperreich

TYP

zum Aperitif
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2016 und Solera von
2015 bis 1995

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

40% Reservewein

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

7 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 92/100

Eichelmann 4/5

Bettane & Desseauve 13,5/20