# MASSIN, RÉMY, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT 2016



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Pink Grapefruit Aprikose Roter Apfel Mirabelle Himbeere Haselnuss Brioche Holz

## STIL

Kalkstein

leicht

#### T Y P

Jahrgangschampagner für Einsteiger für Fortgeschrittene Essensbegleiter

# LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas

# $W \; E \; I \; N \; B \; A \; U$

Chardonnay (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)

Jahrgänge
Weinberg
Weinberg
Weinberg
Weinberg
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

### WEINBEREITUNG

Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

# BEWERTUNG

einfach geniessen

Reinzuchthefe durchgeführt Edelstahltank kein Reservewein 54 Monate 3 Gramm / Liter Mai 2021

92/100