CHAMPAGNE BRUT NATURE RELIANCE BIO

Pascal, Franck, Champagne, Vallée de la Marne

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

Apfelschale
Roter Pfirsich
Quitte
Mandarine
Kandierte Früchte
Brotrinde
Pilze
Brioche
Getoastetes Brot

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
feine Holznote
charakterreich

TYP

Ohne Jahrgang
für Nerds
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (3%) Meunier (78%) Pinot Noir / Spätburgunder (19%)
Jahrgänge	2014 (56%), 2013 (44%)
Weinberg	Lehmhaltige Kalkböden

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	39% aus 2015 bis 2013
Dauer Hefelager	65 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	93/100
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	15/20