## CHAMPAGNE MILLESIMÉ BRUT NATURE SÉRÉNITÉ 2012



# ·EINFACH· Vein fen kaufen

#### Pascal, Franck, Champagne, Vallée de la Marne

#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Apfelschale
Kandierte Früchte
Kalkstein
Grapefruit
Quitte
Bratapfel
Sternanis
Brotrinde
Waldboden

#### STIL

energiegeladen finessenreich herrlich gereift feine Holznote charakterreich

#### TYP

Ohne Jahrgang für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut Essensbegleiter Prestige Cuvée

#### LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2037
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Pinot Noir /
Spätburgunder (62%)
Chardonnay (24%)
Meunier (14%)
Jahrgänge 2012

#### WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration

und Schönung keine Zugabe von

Schwefel

nicht durchgeführt

gebrauchtes Barriquefass 0 Gramm / Liter November 2020

### BEWERTUNG

Lagerung

**Degorgiert** 

Dosage

einfach geniessen

Biolog. Säureabbau

98/100

