

CHAMPAGNE MILLESIMÉ BRUT NATURE SÉRÉNITÉ 2012

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
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 Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen

98/100