

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT CUVÉE EXQUISE 2014



Barnier, Roger, Champagne, Val du Petit Morin

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

Grapefruit
Aprikose
Gelbe Pflaume
Reife Birne
Quitte
Gebäck
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

energiegeladen
leicht

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (70%)
Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)
2014

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Eichelmann

4/5

Wine Enthusiast

93/100