

MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT L'OR D'EUGÈNE – MAGNUM



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
Apfelschale
Kandierte Früchte
Orangenschale
Getrocknete Aprikose
Brioche
Honig
Bratapfel
Sternanis

TYP

Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

milde Säure
leicht

WEINBAU

Rebsorten

Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
2019 (50%) und Reserve
Perpetual ab 2002
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

50% Reserve Perpetual
2018 bis 2002

Reserveweine

4 Gramm / Liter
Februar 2022

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100