

# CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE FINS BOIS

BIO



Godmé, Hugues, Champagne, Montagne de Reims

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Honigmelone  
Himbeere  
Karamell  
Vanille  
Brioche  
Kandierte Früchte  
Haselnuss  
Kreide

## STIL

mittlere Barriquenote  
milde Säure  
finessenreich

## TYP

Ohne Jahrgang  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (40%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (60%)  
2012 (35%), 2011 (35%),  
2010 (20%), 2009 (10%)

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

60% Reservewein

### Dauer Hefelager

66 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2022

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

90/100

### Winespectator

93/100

### Eichelmann

4/5