

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT A02



Gosset, Christian, 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

Grapefruit
Erdbeere
Brauner Nougat
Brioche
Schokolade
Kreide

STIL

zugänglich
feine Holznote
energiegeladen
körperreich

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
2018

Jahrgänge

Weinberge in Aÿ Grand
Cru Cheuzelles,
Longchamp, Pierre
Robert,

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

kein Reservewein
24 Monate
3 Gramm / Liter
Juli 2021

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Eichelmann

3/5