ALEXANDRE, YANN, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE BRUT
NOIR

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

Gelbe Pflaume
Aprikose
Grapefruit
Himbeere
Roter Apfel
Roter Pfirsich
Honig
Brioche
Stein

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

zugänglich
leichte Süsse
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Meunier (45%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2017 (65%), 2016, 2015
Alter der Reben	1980 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	35% aus den beiden vorhergehenden Jahren
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2021
Jahresproduktion	20.394 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Winespectator	87/100
Eichelmann	4/5