CHAMPAGNE BRUT NOIR

Alexandre, Yann, Champagne, Montagne de Reims

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 2030
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

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