CHAMPAGNE BRUT NATURE ROCHE MÈRE

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

Grapefruit
Zitrone
Himbeere
Roter Pfirsich
Quitte
Brioche
Stein

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Meunier (45%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2016 (60%), 2015 und 2013
Alter der Reben	1980 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	35% aus den beiden vorhergehenden Jahren
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2021
Jahresproduktion	2.899 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Winespectator	90/100
Wine Enthusiast	88/100
Jancis Robinson	15/20
Eichelmann	4/5