CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT 2013

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
Grüner Apfel
Roter Pfirsich
Ananas
Weiße Blüten
Brioche
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2013
Weinberg	Einzellagen Onrezy (Courmas) und Les Hautes Plantes (Saint-Lumier-en-Champagne)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reserveweine
Dauer Hefelager	80 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2021
Jahresproduktion	2.541 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100