CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT GRANDE SENDRÉE 2012

Drappier, Champagne, Côte des Bar

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
Kandierte Früchte
Roter Apfel
Blaue Pflaume
Aprikose
Weißer Pfirsich
Weißbrot
Getoastetes Brot
Bienenwachs

TYP

Jahrgangschampagner
Prestige Cuvée
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

zugänglich, milde Säure, finessenreich, energiegeladen, körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (45%) Pinot Noir / Spätburgunder (55%)
Jahrgänge	2012
Weinberg	Einzellage in Urville

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	100 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	93/100 ((Jhg. 2010))
Winespectator	93/100 ((Jhg. 2010))