

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2018



Gamet, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Vanille  
Grapefruit  
Aprikose  
Sternanis  
Ananas  
Mandarine  
Brioche  
Karamell  
Honig

## STIL

charakterreich, feine  
Holznote,  
energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2018

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass

**Lagerung**

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

40 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Juli 2022

**Jahresproduktion**

2.449 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

90/100