# CHAMPAGNE BRUT GRANDE RÉSERVE - MAGNUM

**Dehours et Fils, Champagne**

## 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

Zitrone
Quitte
Bratapfel
Apfelschale
Himbeere
Brotrinde
Brioche
Weiße Blüten
Kreide

## TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## STIL

energiegeladen, leicht

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (15%)<br>Meunier (70%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (15%) |
| **Jahrgänge** | 2019 (52%) und Solera mit Start in 19989 |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | großes gebrauchtes Holzfass |
| **Reserveweine** | 48% Solera mit Start in 1998 |
| **Dauer Hefelager** | 17 Monate |
| **Dosage** | 6 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Januar 2022 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 91/100 |