CHAMPAGNE PREMIER CRU LE BRUT - CUVÉE TRADITIONELLE - 2. PLATZ IM SZ-MAGAZIN-CHAMPAGNER-TEST

Margaine, 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
Roter Apfel
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

energiegeladen
finessenreich
zugänglich

TYP

Ohne Jahrgang
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2024
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (89%) Pinot Noir / Spätburgunder (11%)
Jahrgänge	2019 (55%), 2018, 2017, 2014, 2013
Weinberg	Weinberge in Villers-Marmery

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	45% aus 2018, 2017, 2014 und 2003
Dauer Hefelager	28 Monate
Dosage	7 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2022
Jahresproduktion	44.592 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	3/5
Bettane & Desseauve	16/20