

# MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU LE DEMI SEC – CUVÉE TRADITIONNELLE



## 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

Grapefruit  
Zitrone  
Roter Apfel  
Getoastetes Brot  
Kreide

## STIL

deutliche Süße  
leicht

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (88%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (12%)  
2019 (55%), 2018, 2017,  
2014, 2013

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in Villers-  
Marmery

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

32% aus 2017, 2016, 2013  
und 2009

### Dauer Hefelager

30 Monate

### Dosage

32 Gramm / Liter

### Degorgiert

September 2022

### Jahresproduktion

44.592 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen 88/100

Parker Wine Advocate 90/100