MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT - SPECIAL CLUB 2014



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Zitrone Grapefruit Grüner Apfel Aprikose Gebäck Biskuit Brioche Kalkstein Kreide

TYP

Blanc de Blancs Prestige Cuvée im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene Jahrgangschampagner ohne biolog. Säureabbau viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031 10 bis 12°C

viel Autolyse / Brioche Weißwein-, großes Champagnerfinessenreich oder Universalglas

energiegeladen

leicht

STIL



Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2014
Haut Valeur
Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe ausgedehntes Ausbau Hefelager Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt teils gebrauchtes Lagerung Barriquefass Reserveweine kein Reservewein **Dauer Hefelager** 66 Monate 8 Gramm / Liter Dosage **Degorgiert** Juni 2022 **Jahresproduktion** 3.600 Flaschen



einfach geniessen 94/100 Parker Wine Advocate 94/100 Eichelmann 5/5 Winespectator 93/100

