CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT - SPECIAL CLUB 2014



Margaine, Champagne, Montagne de Reims

GESCHMACK

| Süße | gering | • • • • | hoch |
|-------------|------------|---|----------------|
| Säure | gering | • • • • | hoch |
| Körper | schlank | \bullet \bullet \bullet \bullet | voll |
| Reife | jugendlich | \bullet \bullet \bullet \bullet | voll gereift |
| Intensität | verhalten | \bullet \bullet \bullet \bullet | ausgeprägt |
| Mineralität | gering | • • • • | hoch |
| Holzeinsatz | kein Holz | • • • • • | sehr viel Holz |
| Komplexität | gering | \bullet \bullet \bullet \bullet | hoch |
| Länge | kurz | \bullet \bullet \bullet \bullet | sehr lang |

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Aprikose
Gebäck
Biskuit
Brioche
Kalkstein
Kreide

TYP

Blanc de Blancs Jahrgangschampagner für Einsteiger für Fortgeschrittene Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagner-

oder Universalglas

STIL

finessenreich, energiegeladen, leicht



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2014

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

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