REDON, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
LE GRAND R 50:50

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
Roter Apfel
Apfelschale
Karamell
Haselnuss
Brioche
Hefe
Kreide

STIL
viel Brioche
finessenreich
energiegeladen

TYP
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2013 (50%), 2012, 2011
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	50% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	72 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Eichelmann	4/5