REDON, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE
UN R DE RIEN

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
Zitrone
Grapefruit
Aprikose
Brioche
Hefe
Kreide

STIL
feine Holznote
energiegeladen

TYP
für Fortgeschrittene
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2015 (50%), 2014 und 2013
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	50% aus 2014 und 2013
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5