REGNAULT, STEPHANE, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MODE MIXOLYDIEN N° 29

GESCHMACK

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

AROMEN

Zitrone Grüner Apfel Limette Limette Weiße Blüten Gruene Birne Kreide

STIL

Brioche

charakterreich mittlere Barriquenote energiegeladen leicht

TYP

Blanc de Blancs Einzellage im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Gärung

Rebsorten
Jahrgänge
2015 (85%) und 2014
Einzellage La Moulin in
Oger
biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Ausbau

Ausbau

Ausbau

Ausbau

Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel

teilweise durchgeführt teils gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine

15% Reserveweine aus 2014

spontane Gärung

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

95/100 3/5

48 Monate

1 Gramm / Liter

2.500 Flaschen

Oktober 2020