CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES PRÉS DIEU

Sergent, Guillaume, Champagne, Montagne de Reims

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
Orangenschale
Kandierte Früchte
Kreide
Aprikose
Holz
Kräuter

STIL

charakterreich, bis zu einer Holznote, energiegeladen

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Les Vignes Dieu und Les Prés

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2022
Jahresproduktion	2.975 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	3/5