CHAMPAGNE EXTRA BRUT REFLETS - MAGNUM

Caillez Lemaire, Champagne, Vallée de la Marne

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
Mandarine
Quitte
Roter Apfel
Honig
Stein
Haselnuss
Brioche

STIL

leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (45%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2019 (50%), 2018 und 2017
Weinberg	Weinberge in Vallée du Belval

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	50% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Jannuar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Bettane & Desseauve	15,5/20