CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT OGER - MAGNUM 2018

Domaine Vincey, Champagne, Côte des Blancs

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
Grüner Apfel
Brioche
Roter Apfel
Karamell
Weißer Nougat
Honig
Brotrinde
Vanille

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Sondergröße - Großformate
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Brioche, charakterreich, mittlere Barriquenote, energiegeladen, körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	alte Weinberge in Oger

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2021
Jahresproduktion	8.297 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100