CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLESIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CLOS LE LEON 2016

Hébrart, Marc, 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
Aprikose
Honig
Kalkstein
Brioche
Gebäck

STIL

energiegeladen
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
Einzellage
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Einzellage Clos Le Leon in Dizy

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	72 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Parker Wine Advocate	94/100