

HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT SÉLECTION – MAGNUM



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
Veilchenblüte
Erdbeere
Getrocknete Aprikose
Getrocknete Pflaume
Brioche
Haselnuss
Kreide

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
2017 (60%) und 2016
(40%)

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Mareuil-
sur-Ay, Bisseuil und
Avenay-Val-d'Or
1970 gepflanzt
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Alter der Reben

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefe

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

40% aus dem Vorjahr

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 89/100

Parker Wine Advocate 92/100

Die Trauben für den herrlich kraftvollen und saftigen Champagner Premier Cru brut Sélection von Champagne Marc Hebrart stammen von mindestens 50 Jahre alten Reben aus den Ortschaften Mareuil-sur-Ay, Bisseuil und Avenay-Val-d'Or. Es sind hervorragende Lagen für Pinot Noir, welcher hier wunderbar reift und seine volle Intensität entwickeln kann. Der Sélection brut ist ein begeisternd zugänglicher Aperitif, der über eine, für seine Preisklasse, erstaunlich große Komplexität und Länge verfügt. Es ist einer unserer Favoriten mit einem kaum schlagbaren Preis-Genuss-Versprechen!