CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT MES FAVORITES MAREUIL-SUR-AY VIEILLES VIGNES

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
Roter Apfel
Erdbeere
Himbeere
Brioche
Brauner Nougat
Marzipan
Haselnuss
Kreide

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

zugänglich
finessenreich
körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (25%) Pinot Noir / Spätburgunder (75%)
Jahrgänge	2015 (60%), 2014 und 2013 (20%)
Weinberg	Weinberge im Mareuil-sur-Ay
Alter der Reben	1970 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	40%
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	92/100