CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT SÉLECTION

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
Veilchenblüte
Erdbeere
Getrocknete Aprikose
Getrocknete Pflaume
Brioche
Haselnuss
Kreide

STIL

zugänglich

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%)
Jahrgänge	2019 (60%) und 2018 (40%)
Weinberg	Weinberge in Mareuil-sur-Ay, Bisseuil und Avenay-Val-d'Or
Alter der Reben	1970 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	40%
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Parker Wine Advocate	92/100
Winespectator	92/100
Jancis Robinson	15,5/20