

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE FLEUR DE CRAIE

BIO



Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais

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

Zitrone
 Limette
 Fenchel
 Weiße Blüten
 Getoastetes Brot
 Biskuit
 Gruene Birne
 Kreide

TYP

Blanc de Blancs
 Ohne Jahrgang
 für Fortgeschrittene
 zum Aperitif
 Essensbegleiter
 Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031

10 bis 12°C

STIL

viel Brioche, charakterreich, energiegeladen, leicht
 Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2019

Weinberg

Weinberge mit Ton- und Kalkböden

Alter der Reben

1980 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
 Verzicht auf Filtration und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2022

Jahresproduktion

6.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Eichelmann

4/5