CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES MARGANNES 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
Aprikose
Roter Apfel
Akazienblüte
Weiße Blüten
Kreide
Honig
Getoastetes Brot
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Ton und Kalk
Alter der Reben	40 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	40 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	94/100
Eichelmann	4/5