# MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE
# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE ANECDOTE 2019

## 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
Kreide
Grapefruit
Orangenschale
Kandierte Früchte
Aprikose
Holz
Kräuter

## STIL
charakterreich
energiegeladen

## TYP
Blanc de Blancs
Einzellage
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (100%) |
| **Jahrgänge** | 2019 |
| **Weinberg** | Einzellagen Les Varosses in Cuisles und Les Terres Rouges in Jonquery |
| **Anbau** | biologisch (nicht zertifiziert) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | ausgedehntes Hefelager<br>Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | Edelstahltank |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 33 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Januar 2023 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 93/100 |
| **Parker Wine Advocate** | 92/100 |
| **Winespectator** | 93/100 |