CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE ANECDOTE 2019

Moussé Fils, 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

Kreide
Grapefruit
Orangenschale
Kandierte Früchte
Aprikose
Holz
Kräuter

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
Einzellage
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C

STIL

charakterreich, energiegeladen
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellagen Les Varosses in Cuisles und Les Terres Rouges in Jonquery

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung 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