CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT - JEROBOAM (3 LITER) BIO

Godmé, Hugues, Champagne, Montagne de Reims

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

Rote Johannisbeere
Pink Grapefruit
Himbeere
Erdbeere
Kreide
Kalkstein
Biskuit
Brioche
Waldboden

TYP

Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2017 (45%), 2016 (35%), 2015 (20%)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau	
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	55% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	45 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Ferbruar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100