COTEAUX CHAMPENOIS BLANC FENÊTRE SUR COTEAUX 2019

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

Grapefruit
Brotrinde
Brioche
Honig
Roter Apfel
Gelber Apfel
Getrocknete Aprikose
Kreide

STIL

viel Brioche, charakterreich, Holznote, finessenreich, energiegeladen, körperreich

TYP

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Einzellage
im Holz ausgebaut
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Weinberg	Einzellage Les Champs Saint Martin in Vezernay
Alter der Reben	1954 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Dosage	0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100