CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MONOCHROME

Launois, Paul, Champagne, Côte des Blancs

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
Grüner Apfel
Roter Apfel
Karamell
Getoastetes Brot
Brioche
Haselnuss
Brotrinde
Kreide

STIL

charakterreich, feine Holznote

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019 (70%), 2018 (30%)
Weinberg	Weinberge in Mesnil-sur-Oger

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100