CHAMPAGNE BRUT RIVE GAUCHE - MAGNUM

Gamet, 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

Grapefruit
Gruene Birne
Apfelschale
Kalkstein
Sternanis
Fenchel
Brioche

STIL

zugänglich, finessenreich, edel

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (33%) Meunier (33%) Pinot Noir / Spätburgunder (33%)
Jahrgänge	2017 (70%), 2016 und 2015

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reservewein
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100